

CURSO MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Con el **curso de Manipulación de alimentos** obtendrás la formación requerida por las personas que, por razón de su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

DIRIGIDO A: Personas a partir de los 18 años.

DÓNDE: "Institut de Nàutica" carrer L'escar 6-8.

FECHA INICIO: 06 de marzo

FECHA FIN: 20 de marzo

HORARIOS: De lunes a viernes de 10:00 a 13:00

DURACIÓN: 30 Horas

¿CUÁLES SON LOS OBJETIVOS?

La realización del curso permitirá a cada participante:

- ✓ Identificar los requisitos, los productos y los procedimientos utilizados en la limpieza y desinfección de los útiles, equipos e instalaciones y en la manipulación de los alimentos.
- ✓ Valorar la repercusión de la limpieza y la desinfección de los útiles y de la manipulación de alimentos en la calidad higiénico-sanitaria de los productos y en la seguridad de los consumidores.
- ✓ Conocer las condiciones de uso y los peligros asociados a la manipulación de los productos de limpieza, desinfección y de tratamientos de DDD.
- ✓ Reconocer las normas higiénico-sanitarias de cumplimiento obligatorio relacionadas con las prácticas higiénicas.
- ✓ Evaluar los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos higiénicos y las medidas de protección.

- ✓ Identificar los requisitos de limpieza de la ropa de trabajo y los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas de la persona que manipula alimentos.
- ✓ Clasificar y describir los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolos con los agentes causantes y los mecanismos de transmisión y multiplicación.
- ✓ Describir las principales alteraciones de los alimentos y los diferentes métodos de conservación.
- ✓ Identificar alergias e intolerancias alimentarias.
- ✓ Reconocer los conceptos asociados al sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- ✓ Relacionar la trazabilidad con la seguridad alimentaria.

METODOLOGÍA: Presencial. Clases didácticas, dinámicas participativas, material audiovisual, visitas guiadas a diferentes mercados

EVALUACIÓN: Asistencia, participación, pruebas escritas y/o casos prácticos.

REQUISITOS:

-Pasaporte, NIE

-Nivel medio B superado (lectura, escritura y comprensión) de castellano.

MATERIAL: se entregará material escrito.

RECONOCIMIENTO PARA LAS PERSONAS QUE SUPEREN EL CURSO

1. La formación permite acreditar los requisitos de formación necesarios para manipular alimentos de acuerdo a la normativa vigente de seguridad alimentaria.

2. La formación es susceptible de ser reconocida académicamente por un Instituto Público de Formación Profesional en relación con una Unidad Formativa del Ciclo Formativo de Grado Medio de Elaboración de Productos Alimentarios del Sistema Educativo.

Se realizará tres módulos transversales de "discriminación laboral", "medio ambiente" e "igualdad de género".

TEMARIO CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (30 HORAS)

- 1. Higiene Alimentaria**
- 2. Contaminación de los alimentos. Peligros asociados.**
 - 2.1 como se contaminan los alimentos?
 - 2.2 Contaminación cruzada.
- 3.- Alteración de los alimentos.**
 - 3.1 Alteraciones Físicas, químicas y biológicas.
- 4. Microorganismos. Factores que influyen en la contaminación bacteriana.**
 - 4.1 Bacterias y alimentos.
 - 4.2 Efectos de la temperatura.
 - 4.3 Tratamientos térmicos.
 - 4.4 Prevención de infecciones bacterianas.
- 5. Enfermedades transmitidas por los alimentos.**
 - 5.1 Enfermedades de transmisión alimentaria.
- 6. Buenas prácticas de manipulación, higiene personal.**
 - 6.1 Higiene de los manipuladores.
 - 6.2 Hábitos de higiene.
- 7. Buenas prácticas de elaboración/ fabricación de alimentos.**
 - 7.1 Condiciones higiénicas de manipulación, operaciones de producción.
 - 7.2 Control y recepción de los alimentos.
 - 7.3 Almacenamiento y conservación de los alimentos.
 - 7.4 Preparación y elaboración de los alimentos.
 - 7.5 Envasado y etiquetado de los alimentos.
- 8. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones.**
 - 8.1 Procesos de limpieza y desinfección.
 - 8.2 Detergentes y desinfectantes.
 - 8.3 Plan de limpieza y desinfección

9. Control de plagas y residuos.

9.1 ¿Qué son las plagas?

9.2 Plan de control de plagas.

10. Gestión de residuos y reciclaje.

11. Sistemas de autocontrol de la calidad. APPCC

11.1 Trazabilidad

12. Alergias e intolerancias.