

Savia Formación

Centro de formación especializado



**CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS
(INCLUYE FORMACIÓN EN ALÉRGENOS)**

Curso de Manipulador de Alimentos (incluye formación en Alérgenos)

CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS (INCLUYE FORMACIÓN EN ALÉRGENOS)

Savia Formación

Centro de formación especializado



Duración: 4 horas

Modalidad: Presencial

TELÉFONOS: 952.71.07.07 - 625.44.99.14 EMAIL: info@saviaformacion.com



¿EN QUÉ CONSISTE EL CURSO?

El marco legal que resulta en relación con los manipuladores de alimentos es el Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios de aplicación desde el año 2006. En el Capítulo XII del anexo II de dicho Reglamento se hace referencia a la formación que deben recibir los trabajadores de las empresas alimentarias. Cumpliendo así el presente curso con los criterios y contenidos establecidos en la ley.

Se establece con esta nueva legislación que los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar:

- La supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.
- Que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del procedimiento mencionado en el apartado 1 del artículo 5 del presente Reglamento o la aplicación de las guías pertinentes hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de los principios del APPCC.
- El cumplimiento de todos los requisitos de la legislación nacional relativa a los programas de formación para los trabajadores de determinados sectores alimentarios.

Además de lo anteriormente citado, y de acuerdo con el Reglamento 1169/2011, conocido como Ley de Información Alimentaria (Alérgenos), desde el pasado 13 de Diciembre de 2014, todo operador alimentario está obligado a informar sobre los alérgenos presentes en sus productos mediante un sistema que permita identificarlos claramente.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Dirigimos este curso a empresas relacionadas con el mundo de la hostelería, la alimentación y otros relacionados con la manipulación de alimentos; y a personas que quieran conseguir la formación necesaria y obligatoria como manipulador de alimentos.

¿CUÁL ES NUESTRO OBJETIVO?

- Adquirir los conocimientos y habilidades necesarias para llevar a cabo un correcto tratamiento de los productos alimenticios que llegan al consumidor final.

¿QUÉ SALIDAS LABORALES LE OFRECEMOS?

Tras la superación del curso podrá desarrollar su actividad profesional como manipulador de alimentos cualificado, siendo capaz de integrar en su labor los conocimientos adquiridos en materia de higiene alimentaria.

¿QUÉ TITULACIÓN RECIBE?

Tras cursar la formación recibirá el Diploma de Manipulador de Alimentos que le acredita la superación de las Unidades de Competencia en ella recogidas. Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Savia Formación la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro.



¿CUÁL ES NUESTRA METODOLOGÍA?

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de impartición de la acción formativa así como las tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios que se puedan plantear una vez finalizada la parte presencial. Además recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo.

La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso y aprobar un examen final de la acción formativa.

ESTE ES NUESTRO PROGRAMA:

■ CONTENIDOS:

UNIDAD 1: CONCEPTOS BÁSICOS DE HIGIENE ALIMENTARIA.

- Introducción a la Higiene Alimentaria.
- Correctas prácticas higiénicas.
- Responsabilidades de la empresa.
- Tipos de manipuladores de alimentos.

UNIDAD 2: FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

- Alimentos de alto riesgo.
- Conceptos y causas de contaminación de los alimentos.
- Origen de la contaminación del alimento: física, química y biológica.
- Contaminación cruzada de alimentos.

UNIDAD 3: ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO Y MEDIDAS DE PREVENCIÓN.

- Introducción a las toxiinfecciones alimentarias.
- Elementos de una toxiinfección alimentaria.
- Factores o condiciones esenciales en una toxiinfección alimentaria.
- Medidas preventivas para evitar una toxiinfección alimentaria.
- Alergias e intolerancias alimentarias.

UNIDAD 4: HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

- Recepción de las materias primas.
- Almacenamiento de los alimentos.
- Envasado de los alimentos.
- Transporte de los alimentos.
- Distribución y venta de alimentos.

UNIDAD 5: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: HIGIENE, HÁBITOS Y SALUD.

- La higiene del personal que manipula alimentos.
- Hábitos del manipulador de alimentos.
- Estado de salud del manipulador de alimentos.
- Limpieza y desinfección.

UNIDAD 6: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

- Procedimientos correctos.
- Frecuencia suficiente.
- Control de plagas.

UNIDAD 7: EL SISTEMA APPCC.

- Introducción al APPCC.
- Peligros potenciales y peligros esperados.
- Identificación de peligros significativos.
- Establecimiento de medidas de control en los alimentos.
- Establecimiento de un sistema de vigilancia sobre los alimentos.
- Establecimiento de procedimientos de verificación.

UNIDAD 8: CONTROL EN LAS PRINCIPALES ETAPAS DE LA CADENA ALIMENTARIA.

- El control en la recepción de las materias primas.
- Almacenamiento y conservación de los alimentos.
- El control en la etapa de elaboración.
- Descongelación de los productos.
- Cocción de los alimentos.
- Conservación de los productos cocinados.
- Recalentamiento de los productos.
- La limpieza y el manipulador de alimentos.

