

Título del curso

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Objetivos generales

Adquirir los conocimientos, destrezas y actitudes necesarias para aplicar en su puesto de trabajo un correcto comportamiento y las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en manipulación de alimentos, para impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias en aquellas especialidades de Industrias Alimentarias, Hostelería y aquellas otras para cuyo ejercicio profesional se necesite.

Horas lectivas

Horas lectivas: 10

Lugar y fechas programadas

Matrícula abierta

Espacios en los que se desarrolla: **Centro de Estudios Valverde. Avda. Enrique Martín Cuevas, 14 - Motril, CP18600**

Inscripción

Dirigido a empresas y personas Autónomos, desempleadas y empleadas de cualquier sector.

Matrícula

Periodo de matriculación abierto.

Contenidos

Tema 1.- Alteraciones de los Alimentos.

Introducción. Áreas de Higiene Personal: Fuentes de Contaminación de los Alimentos.

Enfermedades Producidas por los Alimentos.

Tema 2.- Métodos de Conservación de Alimentos.

Tratamiento Térmico. Deshidratación y Desección. Liofilización. Congelación. Refrigeración.

Conservación en Caliente. Salazón. Curado. Ahumado. Adobo. Atmósfera Modificada y

Envasado al Vacío: Radiaciones. Otros Métodos de Menor Importancia.

Tema 3.- Factores que Influyen en el Crecimiento Bacteriano.

Temperatura: Calor. Frío. Humedad. Composición del Alimento. Tiempo. Acidez de los

Alimentos. Presencia de Aire; Condiciones de Oxidación. Presencia de Sustancias

Antimicrobianas.

Tema 4.- Normativa Referente a la Manipulación de Alimentos.

Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de

modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio.

Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Información de los alérgenos que contienen los alimentos.

Tema 5.- Planes Generales de Higiene.

Introducción. Plan de Control de Agua Potable. Plan de Limpieza y Desinfección. Plan de Desinsectación, Desratización y Control de Plagas. Plan de Mantenimiento de Instalaciones, Equipos y Útiles. Plan de Formación de Manipuladores. Plan de Trazabilidad (Rastreabilidad de los Productos). Guía de Buenas Prácticas de Fabricación. Manos. Cubrecabezas. Ropa. Comer, Fumar y Masticar. Plan de Control de Proveedores. Plan de Eliminación de Residuos y Aguas Residuales. Otros Planes de Higiene, Validación y Control: Transporte del Producto. Etiquetado e Información al Consumidor.

Tema 6.- Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.

Introducción. Principios y Términos de Referencia. Principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.