



FICHA TÉCNICA DEL CURSO:

MANIPULADOR DE ALIMENTOS MAYOR RIESGO

TELEFORMACIÓN - 40 h.

OBJETIVOS

Al finalizar la acción formativa los participantes serán capaces de:

Competencia general:

Aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración para preservar la higiene de los alimentos a lo largo de la cadena de producción, elaboración, almacenamiento y servicio de los alimentos.

Objetivos Generales:

- a) Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.
- b) Clasificar e interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas, modos de utilización y respeto al medioambiente.
- c) Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.
- d) Clasificar y explicar los riesgos y toxoinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.
- e) Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.
- f) Obtener el certificado de formación reglamentario (R.D. 109/2010 de 5 de febrero de 2010 y Reglamento (CE) 852/2004, capítulo 12 del anexo I: formación) que acredite que conoce y aplica las normas higiénico-sanitarias exigibles a su puesto de trabajo.

Objetivos específicos:

- a) Identificar los procedimientos para el reconocimiento de etiquetados y simbologías en productos específicos comercializados para la restauración.
- b) Conocer el proceso de elaboración de comida básica y sencilla.
- c) Identificar los puntos críticos en las operaciones de manipulación, elaboración y servicio.
- d) Cumplir con los procedimientos establecidos de limpieza, desinfección y lucha contra plagas.

Criterios de evaluación:

- a) Identifica e interpreta las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento.

- b) Identifica todos los riesgos, peligros y factores desencadenantes de la aparición de enfermedades de origen alimentario.
- c) Reconoce el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones.
- d) Identifica los productos y útiles de limpieza autorizados usando los adecuados en cada caso.
- e) Valora las posibles consecuencias para la salud de los consumidores de una manipulación, preparación y/o servicio inadecuados.
- f) Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta las normas higiénico-sanitarias y aplicando correctamente los métodos de limpieza y orden.

Resultados de aprendizaje:

Asiste en el servicio y además prepara y presenta bebidas sencillas y comidas rápidas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos y bebidas.

CONTENIDOS

Los contenidos son los de la GPCH realizada por FEHR en colaboración con el Ministerio de Sanidad y la

Unidad Formativa UF0053:

1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas (5 horas teóricas).
 - 1.1 Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material.
 - 1.2 Características de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
 - 1.3 Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos (25 horas teóricas y 5 horas prácticas = 30 h).
 - 2.1 Concepto de alimento.
 - 2.2 Requisitos de los manipuladores de alimentos. Asunción de actitudes y hábitos.
 - 2.3 Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos. Salud e higiene personal.
 - 2.4 Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
 - 2.5 Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos.
 - 2.6 Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
 - 2.7 Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
 - 2.8 Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
 - 2.9 Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
 - 2.10 Manejo de residuos y desperdicios.
 - 2.11 Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.
 - 2.12 Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
 - 2.13 Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
 - 2.14 Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
 - 2.15 Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
 - 2.16 Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).
3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas (3 horas teóricas y 2 horas prácticas = 5 h).

- 3.1 Productos de limpieza de uso común: tipos y clasificación.
 - 3.2 Características principales de uso.
 - 3.3 Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
 - 3.4 Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos, materiales básicos y procedimientos habituales de ejecución.
- Programación para el desarrollo de contenidos:

***Acción financiada por el Plan de Formación Estatal, expediente número F140257AA
Dirigido a TRABAJADORES EN ACTIVO (incluido AUTÓNOMOS) que pertenezcan al
sector de la Hostelería.***

Obtención de diploma acreditativo expedido por la FEHR

¡INSCRÍBETE!

Rellena el **documento de inscripción** y envíanoslo a **aihs@fessegovia.es**

Reserva tu plaza enviando tu inscripción y nos pondremos en contacto contigo para que nos envíes el resto de la documentación necesaria: DNI y cabecera de nómina (si trabajas por cuenta ajena) o recibo de autónomos, del último mes.

El documento de inscripción puedes imprimirlo, rellenarlo, firmarlo y escanearlo para enviárnoslo, o bien puedes escribirlo directamente en el ordenador en los espacios reservados para ello. En este segundo caso, para enviarlo firmado necesitarías también imprimirlo, firmarlo y escanearlo. La firma siempre en color azul.

Cualquier duda, puedes contactar con nosotros a través del e-mail o en el teléfono **921433031** en horario de 8:30 a 14:00 y de 16:00 a 19:00 de lunes a jueves, y viernes de 8:30 a 14:30.

AIHS - Agrupación Industrial de Hosteleros Segovianos