

PROGRAMA FORMATIVO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

INTRODUCCIÓN

Un manipulador de alimentos es aquella persona que se dedica profesionalmente a estar en contacto con los alimentos durante su transporte, almacenamiento, preparación, envasado, distribución y venta.

La labor de un manipulador de alimentos es extremadamente importante, pues es la primera línea de defensa contra las infecciones e intoxicaciones que pueden producir los alimentos.

Por todo esto, la formación de un manipulador de alimentos es fundamental. Es importante que el manipulador de alimentos esté familiarizado con los tipos de infecciones que pueden producir los alimentos contaminados, como evitar que los alimentos se contaminen antes de llegar al consumidor y como distinguir que alimentos están contaminados y cuáles no.

La formación de un manipulador es continua y aunque no es necesario renovar el certificado de manipulador, es importante que el manipulador se recicle si siente que ya no tiene los conocimientos necesarios.

OBJETIVOS DEL CURSO

- Concienciar a los alumnos sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos.
- Conocer las causas que provocan intoxicaciones alimentarias.
- Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
- Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones.
- Llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal.
- Adquirir los conocimientos básicos de los Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y las Guías de Prácticas Concretas de Higiene (GPCH) de las especialidades correspondientes.
- Cumplir la legislación sanitaria vigente a los manipuladores de alimentos

DURACIÓN: 10 horas

CONTENIDOS TEÓRICOS

- Calidad alimentaria:
 - . Definición de alimentos
 - . Clasificación de los alimentos

- . Criterios de calidad de los alimentos.
 - Alteraciones de los alimentos:
- . Deterioro de los alimentos de origen animal y de origen vegetal.
 - Manipulación higiénica de los alimentos:
- . Cadena alimentaria: origen, transformación, tratamientos, trazabilidad de los alimentos,
- . El papel del manipulador de alimentos.
- . Manipulación de los alimentos específicos del curso.
 - Locales e instalaciones: Maquinaria, herramientas y utillaje, limpieza y desinfección. Distribución de las instalaciones, iluminación, ventilación.
- . Eliminación de basuras y residuos.
 - Higiene personal: Aseo, hábitos higiénicos, estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles.
 - Información de productos alimenticios: Identificación, etiquetado, caducidad, composición.
 - Higiene alimentaria: Microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias.
 - Conservación de los alimentos:
- . Métodos físicos (frío, calor, desecación, liofilización, etc.)
- . Métodos químicos (sal, azúcar, ahumado, etc.)
- . Almacenamiento de los alimentos
- . Envasado
 - Características específicas de los alimentos y productos alimenticios del sector concreto en el que se integra este módulo.
 - Conocer el Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y la Guía de Prácticas Concretas de Higiene del sector o actividad laboral en la que se integre el módulo de manipulador.
 - Legislación aplicable al manipulador de alimentos relacionada con el sector concreto al que va dirigido el curso.