



## FICHA TÉCNICA



### NOMBRE DEL CURSO:

Manipulador de Alimentos

### DURACIÓN DEL CURSO:

La duración del visionado y comprensión, para un alumno de tipo medio, será de 20 horas. El Centro de Formación podrá ampliar su duración con sus propios ejercicios y prácticas.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

El citado curso contiene 453 escenas con diseño gráfico, vídeos de animación, textos locutados por profesionales de radio y TV, posibilidad de impresión en 4 formatos diferentes (textos y diseños gráficos).

### MODALIDAD DE IMPARTICIÓN:

Este curso puede ser ejecutado en Red Local para acciones Presenciales y en Cd-Rom para Distancia/ Teleformación.

### OBJETIVOS:

Este Curso se ajusta a los contenidos obligatorios para superar las pruebas encaminadas a obtener el carnet de Manipulador de Alimentos en sus versiones de Nivel Básico y de Nivel cualificado de Mayor Riesgo.

### CONTENIDO DEL CURSO:

#### BLOQUE A: RIESGOS PARA LA SALUD DERIVADOS DE LA MANIPULACIÓN ALIMENTARIA.

##### Unidad 1: Los alimentos y el origen de su contaminación.

- Los alimentos: concepto, función y tipos
- Tipos de contaminación
- Fuentes de contaminación
- Formas de contaminación

##### Unidad 2: Los microorganismos. Enfermedades transmitidas a través de los alimentos.

- Los microorganismos (m.o.): concepto y características
- Concepto de enfermedad de transmisión alimentaria y sus brotes
- Condiciones necesarias para el desarrollo de los m.o.
- Enfermedades transmitidas por los alimentos
- Causas de la intoxicación alimentaria

#### BLOQUE B: PREVENCIÓN DE LAS ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA.

##### Unidad 3: El manipulador de alimentos.

- Conceptos
- Generalidades
- Higiene personal del manipulador

##### Unidad 4: Conservación y preparación de los alimentos. Almacenamiento y transporte.

- Introducción
- Conservación
- Consejos para el envasado de alimentos

- Almacenamiento de Alimentos
- Transporte de Alimentos
- Preparación de Alimentos

**Unidad 5: Limpieza y desinfección de locales y equipos.**

- Conceptos
- Tipos
- Fases del proceso de higienización
- Condiciones de los locales, elementos de trabajo y equipos
- Programas de limpieza
- Objetivos de la limpieza y desinfección

**Unidad 6: Control de plagas.**

- Concepto
- Indicios de la existencia de plagas
- Control de Plagas
- Desinsectación y desratización

**BLOQUE C: RESPONSABILIDADES EN LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIAS**

**Unidad 7: Responsabilidad del manipulador y de la empresa en la prevención de ETAS.**

- Responsabilidad del manipulador de alimentos
- Responsabilidad de la empresa
- Establecimiento de Medidas
- Sistemas de autocontrol: concepto, fines y metodología
- Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)
- Conceptos

**Unidad 8: La Legislación en el sector alimentario.**

- Legislación y control en la UE
- Legislación y control en España

**BLOQUE D: ALIMENTOS ASOCIADOS CADA SECTOR ALIMENTICIO**

**Unidad 9: Grupos de alimentos. Características. Consejos.**

- Grupos de Alimentos
- Alimentos según sus características
- Analogías y diferencias entre fecha de caducidad y fecha de consumo preferente
- Etiquetado de los Alimentos
- El Mercado Sanitario

**BLOQUE E: MANIPULADORES DE MAYOR RIESGO**

**- Definición.**

**Unidad 10: Personal que interviene en la elaboración y manipulación de alimentos para consumo por colectividades.**

- Análisis de riesgos y puntos de control y vigilancia
- Características específicas de los comedores colectivos. Motivos de su peligrosidad
- Clasificación en restauración colectiva: subsectores

**Unidad 11: Personal que interviene en la elaboración de platos preparados cocinados o platos preparados precocinados no esterilizados posteriormente a su envasado.**

- Características de estos establecimientos

**Unidad 12: Personal que interviene en la elaboración de productos de pastelería, confitería, bollería y repostería en cuya composición figuren cremas y/o natas.**

- Análisis de riesgo y puntos de control y vigilancia

**Unidad 13: Personal que interviene en la elaboración y venta de productos de quesos frescos, cuajadas, requesón y helados.**

**Unidad 14: Personal que interviene en la manipulación y elaboración de carnes picadas y preparados cárnicos.**

**EJERCICIOS TOTALES DEL CURSO:**

**128 Ejercicios Interactivos de auto-evaluación**