



MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PRESENTACIÓN.

Según el Decreto 138/02, de 8 de octubre (D.O.E. 119 de 15/10/02), se entiende por:

Programa de formación: Conjunto de actividades formativas encaminadas a garantizar que los manipuladores de alimentos dispongan de una formación adecuada en higiene de alimentos de acuerdo con su actividad laboral.

Manipuladores de alimentos: Todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos destinados al consumo humano durante su manipulación, preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

Empresa del sector alimentario: Cualquier empresa con o sin fines lucrativos, ya sea pública o privada, que lleve a cabo cualquiera de las actividades siguientes: producción, preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, suministro y servicio de productos alimenticios.

Autoridad sanitaria competente: la Dirección General de Salud Pública dependiente de la Conserjería de Sanidad y Consumo.

FORMACIÓN.

Los cursos de nivel básico para manipuladores de alimentos tendrán una duración de 10 horas teórico-prácticas.

La formación a distancia es una peculiar modalidad de formación de gran utilidad y demanda por parte de personas que por razones laborales tienen escasa disponibilidad de tiempo para asistir a cursos de carácter presencial; también para aquellos cuyo lugar de residencia se encuentra alejado de los centros públicos o privados que imparten los cursos de formación de manipuladores de alimentos y para aquellas personas con determinadas enfermedades o discapacidades que impiden el normal desenvolvimiento y la asistencia regular a los cursos convencionales.



La modalidad de formación a distancia se encuentra regulada en otros ámbitos educativos por normas que se vienen aplicando desde hace varias décadas y que se sustentan en criterios que, por analogía, podrían ser igualmente válidos y aplicables a la formación de los manipuladores de alimentos.

ACREDITACIÓN.

Al finalizar el curso y una vez superadas las correspondientes evaluaciones, el alumno recibe de INETCOM certificado y diploma, con el número de horas lectivas cursadas, así como la calificación obtenida.

TEMARIO DEL CURSO DE NIVEL BÁSICO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

MODULO I. PELIGROS ALIMENTARIOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS PARA SU CONTROL.

Tema 1. Alteraciones y contaminaciones de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.

Tema 2. Fuentes de contaminación.

Tema 3. Factores que influyen en el crecimiento bacteriano.

Tema 4. Métodos y sistemas de conservación de los alimentos.

MODULO II. ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO Y MEDIDAS PARA SU PREVENCIÓN.

Tema 5. Conceptos y tipos de enfermedades.

Tema 6. Alimentos implicados.

Tema 7. Medidas preventivas.

MODULO III. PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

Tema 8. Instalaciones: Superficies, locales, maquinarias y equipos.

Tema 9. Suministro de agua.

Tema 10. Manejo de residuos.

Tema 11. Recepción, almacenamiento, preparación y transporte de alimentos.

MODULO IV. NORMAS DE HIGIENE PERSONAL.

Tema 12. El papel de los manipuladores en la seguridad alimentaria.

Tema 13. Actitudes y hábitos correctos en la manipulación de alimentos.

MODULO V. CONOCIMIENTOS DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS.

Tema 14. Limpieza y desinfección: conceptos, sistemas y productos.

Tema 15. Control de plagas: desinfección y desratización.

Tema 16. Aspectos y principios generales de los APPCC.

MÓDULO VI. LEGISLACIÓN ALIMENTARIA APLICABLE.



TEMARIO DEL CONTENIDO ESPECÍFICO DEL PROGRAMA DEL CURSO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO.

Tema 1. Diagrama de flujo específico para la actividad laboral de mayor riesgo.

Tema 2. Principales riesgos alimentarios y medidas preventivas para la actividad laboral específica de mayor riesgo.

Tema 3. Buenas Prácticas de Higiene adaptadas a su actividad laboral específica de mayor riesgo.

Tema 4. APPCC adaptado a su actividad laboral específica de mayor riesgo.

Tema 5. Conceptos básicos de la legislación alimentaria aplicable a su actividad laboral específica de mayor riesgo.