MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Formación continua a distancia
Susana Jardón Rodríguez
Synthesis [Language & Training]
Guía Didáctica.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

RESUMEN:

Te van a pedir formación en manipulación de alimentos para trabajar en una escuela infantil o en un comedor escolar. ¡Obtén tu certificado!

TUTOR/A:

Susana Jardón Rodríguez

- Ingeniería técnica agrícola, especialidad industrias agrarias y alimentarias. Universidade de Vigo, facultad de ciencias de Ourense.
- Máster en prevención de riesgos laborales. Especialidades en seguridad, higiene y ergonomía. Universidad de Vigo.
- Graduado superior en ciencia y tecnología del medioambiente. Universidade de Vigo, facultad de ciencias de Ourense.
- Máster en gestión de la calidad. European Equality Formation

PRESENTACIÓN:

Hola, soy la directora de calidad de Cuevas y Cía Marron Glacé y la responsable de velar por la seguridad alimentaria de todos los productos elaborados por dicha empresa. Anteriormente desarrollé mi carrera profesional como directora técnica y responsable de Calidad, PRL y medio ambiente de Conservas A Rosaleira: grelos, mirabeles, ...

Las inspecciones y la legislación son muy exigentes en una empresa que se dedica a la conservación de alimentos, por eso, y por mis ganas de trabajar y de estar al día, creo ser una formadora idónea en contenidos relacionados con la manipulación de alimentos.

Por esta razón he sido seleccionada por Synthesis, ya hace algunos años, como formadora de cursos de manipulador de alimentos. Tanto presenciales como tutorizando formación a distancia.

Los participantes en estos cursos suelen ser docentes actuales o futuros. Son muchas dudas concretas alrededor de la manipulación de alimentos en centros escolares las que ya he tenido que resolver. Espero poder resolver también las tuyas.

Synthesis [Language & Training] te agradece el interés que has mostrado en este curso y te recomienda que leas atentamente esta guía didáctica. Te ayudará a realizar con éxito la formación que en este curso se ofrece.

Synthesis [Language & Training] quiere invitarte a que recurras a todos los medios de comunicación que pone a tu alcance para que aproveches al máximo las posibilidades formativas de esta modalidad de aprendizaje: la formación a distancia.

TEMPORALIZACIÓN:

La inscripción está abierta todo el año. En cuanto recibimos tus datos de inscripción abrimos una edición del curso para ti: no tienes que esperar a ninguna fecha de inicio.

El curso se inicia el día que recibes por correo electrónico, en PDF, el manual y el examen, y finaliza 14 días naturales después. En ese correo te indicamos el código de tu edición y sus fechas exactas de inicio y de fin.

Una semana después del fin de tu edición conoceremos la calificación que has obtenido y te la comunicaremos a la mayor brevedad posible.

Si superas la prueba de evaluación, te enviaremos el diploma acreditativo, en el que constará que el curso tiene una duración de 10 horas de autoaprendizaje, que podrás distribuir a tu conveniencia dentro de esos 14 días.

INSCRIPCIÓN:

- **Puedes inscribirte en cualquier momento en la página web del curso o llamando al centro. Solo necesitamos tu nombre completo, NIF, teléfono móvil y correo electrónico.**

- http://training.synthesis.com.es/cursos/manipulador-de-alimentos/

PRECIO Y FORMA DE PAGO:

- El precio del curso es de 25 €.
- Las indicaciones para el pago las recibirás al inscribirte.

TUTORÍAS:

Durante tu edición (entre su fecha de inicio y su fecha de fin):

- Podrás contactar por correo electrónico con la tutora (prevencion@synthesis.com.es).

- Podrás contactar con el centro de formación en horario convencional de oficina
  - Telefónicamente: 986 116 289 / 645 971 858
  - Por correo electrónico: formacion@synthesis.com.es

INTRODUCCIÓN:

La educación y la formación son elementos indispensables en los programas sobre seguridad de los alimentos en todos los sectores de la cadena alimentaria. El Reglamento 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, obliga a los empresarios a "garantizar":

1. La supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral y comprenden cuáles son sus propias responsabilidades en las actividades del establecimiento.
2. Que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del procedimiento mencionado en el apartado 1 del artículo 5 del Reglamento citado o la aplicación de las guías pertinentes hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

Para responder a esta obligación, el personal directivo, los propietarios y los responsables en el control de las empresas deberán tener un nivel de conocimientos suficiente en seguridad alimentaria. De esta forma, dicho personal podrá exigir y controlar que los manipuladores aplican las prácticas de higiene correctamente, lo cual deberá demostrar, en cualquier momento, a la autoridad sanitaria competente, porque el programa de formación de los manipuladores de alimentos está incluido entre los prerrequisitos de obligado cumplimiento para toda empresa alimentaria, y se debe gestionar en el Plan de autocontrol basado en los principios APPCC de la empresa o como instrumento complementario de la Guía de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH) que aplique en su establecimiento.

Con el objetivo de facilitar a las empresas alimentarias orientaciones en el ámbito de estos tres puntos establecidos en el campo de la formación se ha ratificado en Comisión Institucional de 21 de julio de 2010 el "Documento de orientación sobre formación de manipuladores de alimentos".

El 19 de febrero de 2010 se publicó el 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 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio.

Esta norma deroga expresamente el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.

La formación es un instrumento importante para garantizar una aplicación efectiva de las prácticas correctas de higiene y debe responder a necesidades concretas de cada empresa alimentaria. Sus objetivos son:

• Cumplir la legislación vigente en materia de formación a los trabajadores,
• Mejorar los hábitos de los manipuladores, mediante Prácticas Correctas de Higiene,
• Y mantener a los trabajadores, actualizados en los contenidos de los últimos cambios normativos y/o tecnológicos.

OBJETIVOS:

- Concienciar a los manipuladores alimentarios de la importancia de las normas de higiene alimentaria.
- Entender las causas de las intoxicaciones alimentarias y saber prevenirlas.
- Aprender a llevar a cabo una correcta limpieza y desinfección como medida preventiva frente a determinadas enfermedades.

CONTENIDOS:

1.- LOS ALIMENTOS

1.1.- Los alimentos. Su composición y su clasificación.

1.2.- Contaminación y alteración de los alimentos: Concepto y causas desencadenantes.

1.3.- Tipos de contaminación: Física, Química y Biológica. Factores que determinan el crecimiento de los microrganismos.

1.4.- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de los alimentos. Principales enfermedades de transmisión alimentaria.

2.- HIGIENE ALIMENTARIA

2.1.- Concepto de higiene

2.2.- Actitudes y hábitos higiénicos de los manipuladores de alimentos. Salud e higiene personal.

2.3.- Condiciones higiénico sanitarias de las instalaciones

2.4.- Limpieza y desinfección.

2.5.- Control de plagas: Desinfección, Desinsectación y Desratización.

2.6.- Precauciones en la eliminación de residuos

2.7.- Envasado y etiquetado de los alimentos.

3.- CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓN Y TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS

3.1.- Métodos de conservación de los alimentos

3.2.- Almacenamiento de los alimentos

3.3.- Recomendaciones en la preparación de los alimentos

3.4.- Condiciones para el correcto transporte de los alimentos

4. CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. CONTROL DE CALIDAD

4.1.- Calidad Higiénico Sanitaria.

4.2.- Autocontrol: Conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

5.- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

5.1.- Limpieza integral en los centros de trabajo

5.2.- Higienizar

5.3.- Diferentes tipos de limpieza

6.- LEGISLACIÓN APLICABLE

MATERIAL DE ESTUDIO:

Los contenidos conceptuales fundamentales del curso están recogidos en la bibliografía que se menciona a continuación, cuyo estudio se considera indispensable para poder alcanzar el nivel de conocimientos requerido para realizar las pruebas de evaluación.

SUSANA JARDÓN RODRÍGUEZ: MANIPULADOR DE ALIMENTOS. MANUAL DE HIGIENE ALIMENTARIA. 2017.

GUÍA DIDÁCTICA **"MANIPULADOR DE ALIMENTOS"**

PRUEBAS DE EVALUACIÓN A DISTANCIA "**MANIPULADOR DE ALIMENTOS**"

METODOLOGÍA:

La metodología que se propone este curso de enseñanza a distancia es autodidacta, lo que le permite al alumno seguir el curso cualquiera que sea su lugar de residencia, compatibilizándolo con sus responsabilidades laborales y familiares, obteniendo una adecuada formación a partir de: material didáctico, tutorías (telefónicas, por e-mail) y pruebas de evaluación a distancia.

Este curso parte de un material básico que se considera suficiente para el estudio y se proporciona material de evaluación de carácter práctico y basado en la síntesis de las pautas teóricas del curso. Así mismo se proporciona una bibliografía complementaria cuyo uso es recomendable para ampliar conceptos más específicos de cada temática abordada en el curso.

EVALUACIÓN:

La evaluación se basará en la corrección de la prueba de evaluación que recibes al inicio del curso. Envíala escaneada a formacion@synthesis.com.es o por correo ordinario a:

Synthesis [Language & Training]

R/ As Teixugueiras, 11, portal 5, oficina 2.

36212; Vigo - Pontevedra

El plazo de entrega de la prueba de evaluación finaliza el día de fin de tu edición.

Debes firmar todas las hojas del examen. Si lo envías por correo electrónico, asegúrate de que envías todas las páginas y todo el contenido de cada página.