

Manipulador de alimentos Alto Riesgo

20h online



Desde la Ley 25/2009, de 22 de diciembre y el Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, se ha liberalizado el sistema de formación para la obtención del carné de manipulador de alimentos. Antiguamente la formación corría a cargo de las administraciones públicas, pero hoy en día ya no es así.

-¿Cómo es el actual carnet de manipulador de alimentos?

El carnet ha sido sustituido por un **certificado** que emiten los organismos y empresas de formación, en el que acreditan que una persona ha recibido la formación adecuada.

-¿Quién puede impartir el curso para obtener el carnet de manipulador de alimentos?

La **formación de los manipuladores** puede ser impartida por:

- **La propia empresa** en la que trabaje el empleado
- **Empresas o entidades externas**
- Asociaciones, cámaras de comercio, escuelas o **centros de formación** reconocidos por organismos oficiales
- Por cualquier otro medio, siempre que se asegure la consecución del objetivo

-¿Se puede obtener el carnet haciendo un breve curso a través de internet?

Sí, es posible.

Cuando por motivos de trabajo u otras razones no nos es posible desplazarnos a un centro presencial, hay la posibilidad de hacer **un curso online a través de internet**. Al final del curso se hacen unas sencillas pruebas de evaluación. La empresa de formación emite un certificado que se puede descargar online en el momento y que luego envía a domicilio y que tiene toda la validez legal.

- ¿Quién es un manipulador de alimentos?

La Ley define como **manipulador de alimentos** a "toda aquella persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio".

Según la normativa vigente, el empresario se responsabilizará de que todo el personal empleado disponga de la formación necesaria para la correcta manipulación de alimentos.

-¿Cuál es el plazo para renovar el carnet de manipulador de alimentos?

Si su **carnet de manipulador de alimentos fue emitido con anterioridad a 2008** debe renovarlo, ya que la normativa que lo regulaba (RD 2505/83) indicaba de forma expresa la obligatoriedad de renovar cada 4 años.

En la actualidad, los Certificados emitidos conforme a la nueva normativa no especifican un periodo concreto de validez. Sin embargo, teniendo en cuenta la obligación de todas las empresas alimentarias de asegurar la correcta formación de sus trabajadores en lo relativo a la manipulación de alimentos y que ésta debe ser continuada y adecuada a la actividad laboral que se desempeña, se sigue recomendando renovar, como máximo, cada 4 – 5 años.

1. Objetivos

Impartir la formación necesaria en materia de higiene que necesita toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos

2. Contenidos

UNIDAD DIDÁCTICA 1:

LOS ALIMENTOS. COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS.

- NECESIDADES NUTRICIONALES HUMANAS.
- NECESIDADES ENERGETICAS.
- NECESIDADES NUTRICIONALES HUMANAS. PROTEÍNAS.

UNIDAD DIDÁCTICA 2:

CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS. LOS GRUPOS DE LOS ALIMENTOS.

- PIRAMIDE DE LOS ALIMENTOS.
- DIETAS Y APOORTE CALÓRICO.

UNIDAD DIDÁCTICA 3:

PELIGROS ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS.

- ¿QUÉ PELIGROS SE PUEDEN ENCONTRAR EN EL CONSUMO DE ALIMENTOS?
- PELIGROS BIOLÓGICOS.
- PELIGROS QUÍMICOS.

UNIDAD DIDÁCTICA 4:

PROCEDIMIENTOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

- PRINCIPIOS GENERALES
- CONSERVACIÓN POR FRÍO
- CONSERVACIÓN POR CALOR
- CONSERVACIÓN POR DESECACIÓN, DESHIDRATACIÓN Y LIOFILIZACIÓN
- CONSERVACIÓN POR RADIACIONES
- CONSERVACIÓN POR SALAZÓN
- CONSERVACIÓN POR AHUMADO
- CONSERVACIÓN POR ADITIVOS

UNIDAD DIDÁCTICA 5:

POTENCIAL DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS PARA TRANSMITIR ENFERMEDADES A TRAVÉS DE ÉSTOS.

UNIDAD DIDÁCTICA 6:

ESTUDIO DE LAS ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA.
INVESTIGACIÓN DE UN BROTE DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA.

UNIDAD DIDÁCTICA 7:

HIGIENE DEL PERSONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 8:

PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA, PASTELERÍA, BOLLERÍA Y REPOSTERÍA.

- RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS.
- CONSERVACIÓN O ALMACENAMIENTO.
- ALMACENAMIENTO NO REFRIGERADO.
- ALMACENAMIENTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN.
- ENVASADO.
- ETIQUETADO.
- TRANSPORTE.
- DISTRIBUCIÓN Y VENTA.

UNIDAD DIDÁCTICA 9:

REQUISITOS GENERALES DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS.

- INSTALACIONES, MAQUINARIA Y UTENSILIOS.
- INSTALACIONES ESTRUCTURALES.
- MAQUINARIA Y UTILLAJE.
- INSTALACIONES SANITARIAS.
- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
- HIGIENE DE MATERIAS PRIMAS.
- HIGIENE, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOCALES Y EQUIPOS.
- REALIZACIÓN DE LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 10:

AUTOCONTROL. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC).

UNIDAD DIDÁCTICA 11:

REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA,

3. Metodología y actividades

- El curso se desarrolla a través de Internet en la modalidad cursos online (E - Learning).

- El alumno puede acceder a la formación en cualquier franja horaria, además el alumno puede fijar sus propios ritmos de aprendizaje, según el tiempo de que disponga y de los objetivos que se haya fijado.

- Los temas y los ejercicios se cursan desde nuestra Plataforma de Teleformación <http://www.ieuroconsulting.eu/> (aula virtual) a la cual accede mediante un nombre de usuario y contraseña personal.

-A través de las herramientas de la Plataforma (foro, chat, email, Skype) el alumno puede interactuar con el tutor.

-El alumno no necesita desplazarse el alumno dispone de dos meses para la realización del curso desde el momento que recibe sus claves de acceso

-Una vez superado el curso se le remitirá por email Diploma acreditativo certificando los conocimientos adquiridos.

4. Nivel del Curso

Básico

5. Duración y dedicación

El alumno dispone de dos meses máximo para la realización del curso desde que recibes las claves de acceso a la Plataforma de Formación.

6. Tutorías

La atención al alumno será mayoritariamente a través de la plataforma del curso virtual, utilizando los foros de que dispone. También existe la posibilidad de contactar con el equipo docente de forma telefónica, o por correo electrónico y Skype.

7. Criterios de evaluación y calificación

Es necesario superar la evaluación telemática para poder obtener el certificado.

8. Importe del curso

El precio del curso es de 10€ es recomendable verificar el precio en la Web por si hubiera sufrido alguna modificación.