

GUÍA DEL ALUMNO

**CURSO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS
BÁSICO Y ALTO RIESGO EN LA
ELABORACIÓN Y MANIPULACIÓN DE
COMIDAS PREPARADAS**

**(Reglamento (CE) 852/2004 del 29 de Abril
y Real Decreto 109/2010)**



Centro de Formación
SIN LÍMITES
Canarias

CURSO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS BÁSICO Y ALTO RIESGO EN LA ELABORACIÓN Y MANIPULACIÓN DE COMIDAS PREPARADAS

Validez del certificado

El certificado tiene validez a Nivel Nacional

¿Cómo puedo comprobar que el certificado es válido?

Porque cumple con el Reglamento (CE) 852/2004 del 29 de Abril y Real Decreto 109/2010 del 5 de febrero (BOE 19/02/2010).

CURSO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS BÁSICO Y ALTO RIESGO EN LA ELABORACIÓN Y MANIPULACIÓN DE COMIDAS PREPARADAS

(Reglamento (CE) 852/2004 del 29 de Abril y Real Decreto 109/2010)

CONTENIDOS

U.D 1: Higiene Alimentaria

- ¿Qué es la higiene alimentaria?
- ¿Quiénes son los manipuladores de alimentos?
- ¿Qué empresas deberán tener manipuladores de alimentos con formación adecuada de acuerdo con su actividad?
- Conceptos generales: Comida preparada, comida preparada con tratamiento térmico, establecimiento, colectividad.
- La cadena alimentaria
- Seguridad alimentaria
- Deberes y derechos de los que manipulan alimentos

U.D 2: Alteración Y Contaminación De Alimentos

- Alteración de los alimentos
- Contaminación de los alimentos

U.D 3: Los Gérmenes. Toxiinfecciones Alimentarias

- Qué son los gérmenes
- Cuáles son los gérmenes patógenos
- Cuál es su procedencia
- Cuáles son las condiciones que favorecen su desarrollo
- Cuáles son las causas más frecuentes de contaminación
- ¿Es posible controlar los gérmenes?
- Toxiinfecciones más importantes en España

U.D 4: Métodos De Conservación. Alimentos De Alto Riesgo. Comidas preparadas

- Métodos de conservación
- El almacenamiento de los alimentos
- Cadena de frío
- Mantenimiento en caliente
- Envasado. Etiquetado de los productos. Trazabilidad
- Los alimentos y su conservación
- Alimentos de alto riesgo
- Comidas preparadas

U.D 5: Medidas De Higiene Personal Y Hábitos Correctos De Higiene

- Higiene del manipulador
- Vestimenta
- Salud del manipulador
- Medidas generales de higiene

U.D 6: Construcción Y Diseño De Las Instalaciones

- Construcción y diseño.
- Suelos, paredes, techos y falsos techos
- Puertas, ventanas y huecos.
- Ventilación
- Iluminación
- Agua potable
- Lavabos, servicios sanitarios y vestuarios.
- Fregaderos y lavamanos de las zonas de manipulación
- Almacenes y cámaras de refrigeración
- Equipos y utensilios

U.D 7: Higiene De Las Instalaciones, Maquinaria Y Útiles De Trabajo, Almacenamiento Y Transporte. La Limpieza, Desinfección, Desinsectación y Desratización (LDDD)

U.D 8: Sistemas de Autocontrol: Planes Generales de Higiene (PGH) y Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

U.D 9: Prevención De COVID-19 En La Manipulación De Alimentos.

Objetivo GENERAL

Facilitar el conocimiento y fomentar el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria en el trabajo habitual de los manipuladores de alimentos, es decir, todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.