



CURSO “HIGIENE ALIMENTARIA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS”

El curso está dirigido a aquellas personas que quieran acceder a un puesto de trabajo relacionado de forma directa o indirecta con los alimentos o que, trabajando ya en el sector, quieren o necesiten renovar sus conocimientos o habilidades a una nueva situación laboral, nuevos aspectos legislativos, etc...con las máximas garantías de higiene y de seguridad alimentaria, armonizándolo con las actividades de control.

OBJETIVOS

- Adecuar la formación a lo exigido en el marco legal de aplicación.
- Mejorar los hábitos de los manipuladores, mediante la instrucción y formación en prácticas correctas de higiene, permitiendo la adquisición o refuerzo de forma continuada, de conocimientos, actitudes y motivación para realizar dichas prácticas.
- Garantizar que los manipuladores dispongan de una formación adecuada y actualizada en higiene alimentaria, de acuerdo a su actividad laboral, incluso en actividades de alto riesgo, y que puedan aplicar los conocimientos adquiridos, es decir:
 - Los procesos y prácticas correctas relacionadas con las especialidades de su actividad laboral.
 - Que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del procedimiento basado en los principios de APPCC o la aplicación de las guías de prácticas correctas de higiene hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de los principios del mismo, incluyendo la identificación de peligros, los métodos de vigilancia, registro, identificación de acciones preventivas o correctoras a aplicar en cada puesto de trabajo, dentro de planes de autocontrol establecidos en las empresas.
 - Mantener a los trabajadores, actualizados en los contenidos de los últimos cambios normativos y/o tecnológicos.

Nº DE PLAZAS 20

PRECIO 10 euros

DIA Y LUGAR DE REALIZACIÓN (Seleccionar fecha)

21 de noviembre, de 9.00 a 14.00 horas

12 de diciembre, de 9.00 a 14.00 horas

IMFE, C/ El Reloj nº 11. (24.401) Ponferrada

DURACIÓN 5 horas



INSCRIPCIÓN

Las personas interesadas en realizar el curso pueden hacerlo entregando la inscripción que pueden descargar en la página web o disponible en el IMFE.

La admisión será por orden de inscripción.

LUGAR DE REALIZACIÓN

PROGRAMA FORMATIVO

Unidad 1- Principios generales

- Introducción
- Legislación e historia.
- Alimentación y salud.
- La seguridad alimentaria.
- Alteración y contaminación de los alimentos.
- Fuentes de contaminación de los alimentos.
- Los microorganismos y factores que influyen en su desarrollo.
- Métodos de conservación y preservación de alimentos.

Unidad 2- Enfermedades de transmisión alimentaria

- Las enfermedades de transmisión alimentaria (ETA): infecciones y toxiinfecciones. Conceptos
- Elementos de las enfermedades de transmisión alimentaria.
- Causas de aparición de las enfermedades de transmisión alimentaria.
- Alimentos de Alto riesgo: características
- Agentes causales y enfermedades que producen
- Métodos y procedimientos de prevención de ETAs.

Unidad 3- Reglas higiénicas del manipulador. Requisitos de higiene e instalaciones

- Higiene y limpieza.
- El cuerpo humano como fuente de contaminación.
- Obligaciones, hábitos y actitudes del manipulador de alimentos.
- Condiciones estructurales de las instalaciones alimentarias

Unidad 4- Limpieza, desinfección y control de plagas

- Introducción.
- Métodos de limpieza y desinfección. Elementos y productos. Planes de L+D.
- Gestión de basuras y residuos.
- Luchas contra plagas. Programas D.D.D.

Unidad 5- Sistemas de autocontrol: A.P.P.C.C

- Introducción.
- Concepto de Calidad e historia del Sistema A.P.P.C.C.
- Definición del Sistema A.P.P.C.C.
- Razones para la implantación del Sistema A.P.P.C.C.
- Barreras en la implantación del Sistema A.P.P.C.C.
- Requisitos previos a la aplicación del Sistema A.P.P.C.C. Planes de prerrequisitos
- Aplicación del Sistema A.P.P.C.C. Principios, árbol de decisiones y sistemática.
- Aspectos importantes para la aplicación correcta del Sistema A.P.P.C.C.



AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA



Unidad 6- Los alérgenos alimentarios

- Introducción.
- Reacciones adversas de los alimentos. Clasificación
- Los alérgenos alimentarios. Pautas de información al consumidor.
- Gestión de riesgos por alérgenos.

Unidad 7- Guías sectoriales

- Bebidas
- Carnes y derivados
- Comercio minorista o almacenes
- Comidas preparadas
- Panadería- Pastelería
- Productos hortofrutícolas
- Transporte