

MANIPULADOR DE ALIMENTOS (FCOM01)

COMPETENCIA GENERAL:

Al finalizar el curso el alumno habrá adquirido los conocimientos, destrezas y actitudes necesarias para aplicar en su puesto de trabajo un correcto comportamiento y las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en manipulación de alimentos, para impedir su contaminación y prevenir las posibles alteraciones alimentarias en aquellas especialidades de Industrias Alimentarias, Hostelería y aquellas otras para cuya ejercicio profesional se necesite.

BLOQU4ES	TEMARIO
Calidad alimentaria	*Definición de alimentos *Clasificación de alimentos *Criterios de calidad de los alimentos
Alteraciones de los alimentos	Deterioro de los alimentos de origen animal y de origen vegetal
Manipulación higiénica de los alimentos	*Cadena alimentaria: origen, transformación, tratamientos, trazabilidad de los alimentos *El papel del manipulador de alimentos * Manipulación de los alimentos específicos del curso
Locales e instalaciones: maquinaria, limpieza y desinfección. Distribución de las instalaciones, iluminación, ventilación.	Eliminación de basuras y residuos
Higiene personal	Aseo, hábitos higiénicos, estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles
Información de productos alimenticios	Identificación, etiquetado, caducidad y composición
Higiene alimentaria	Microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infeccions e intoxicaciones alimentarias
Conservación de los alimentos	*Métodos físicos (frío, calor, desecación, liofilización,...) *Métodos químicos (sal, azúcar, ahumado,...) *Almacenamiento de los alimentos. Envasado
Características específicas de los alimentos y productos alimenticios del secotr concreto en el que se integra este módulo. Conocer el Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y la Guía de Prácticas Concretas de Higiene del secotr o actividad laboral en la que se integre el módulo de manipulador. Legislación aplicable al manipulador de alimentos relacionada con el sector concreto al que va dirigido el curso.	
Prácticas	Durante la realización de las prácticas del curso ocupacionesl en que se integra el módulo, aplicar las medidas preventivas de higiene y sanidad que puedasn provocar contaminaciones alimentarias, así como el desarrollo de destrezas y actitudes necesarias para manipular con las debidas garantías los alimentos y productos alimentarios, de acuerdo con su actividad laboral.

MODALIDAD: Presencial

LUGAR DE PRUEBA FINAL: Antequera (Málaga), Lloret de Mar (Girona), Madrid, Burjassot (Valéncia)

FECHAS DE LA FORMACIÓN: Según disponibilidad de los alumnos

PLAZO SOLICITUD:

Plazo máximo de la solicitud 11/05/2020 *(15 plazas disponibles por centro)*

PRECIO: Sin coste a través de la Formación Subvencionada de ámbito estatal para ocupados

PRESOLICITUD PARA FORMACIÓN SUBVENCIONADA

¿Eres apto para esta formación?

Para ser apto deberás estar dentro de algun grupo de cada pregunta que a continuación indicamos:

1.¿Cuáles de los siguientes títulos posee?

- ☐ Graduado escolar en Educación Secundaria Obligatoria (ESO)
- ☐ Título de Bachiller
- ☐ Prueba de acceso a la universidad para mayores de 25-45 años superada

2.¿Pertenece a algunos de los siguientes grupos?

- ☐ Jóvenes mayores de 16 años y menores de 30 años
- ☐ Mujeres
- ☐ Trabajadores de baja cualificación
- ☐ Trabajadores mayores de 45 años
- ☐ Trabajadores con discapacidad
- ☐ Desempleados de larga duración (más de 12 meses)
- ☐ Trabajadores de Pymes
- ☐ Trabajadores de contrato a tiempo parcial
- ☐ Trabajadores con contrato temporal

3.¿En qué modalidad puede englobarse la entidad en la que está empleado?

- ☐ Cooperativa
- ☐ Empresas de trabajo asociado
- ☐ Organizaciones no lucrativas
- ☐ Sociedad Laboral (S.L.L.)
- ☐ Asociaciones caritativas
- ☐ Fundaciones

Si has marcado alguna de las respuestas existentes en cada una de las tres preguntas cumples los requisitos para ser beneficiario de este tipo de ayuda.

Déjanos tus datos, los incorporaremos a una base de solicitantes y en breve te llamaremos para seguir comprobando más requisito y te informaremos sobre tu posible admisión:

Nombre y apellidos:

Dirección: Localidad: C.P.:

Teléfono: Email: D.N.I/N.I.E.:

Situación laboral:

☐ DESEMPLEADO ☐ AUTÓNOMO Actividad: ..... ☐ OCUPADO Empresa: ..... CIF: .....