



Ayuntamiento de Tomares



ACCIÓN FORMATIVA PRESENCIAL “MANIPULADOR DE ALIMENTOS”

Acción Formativa subvencionada a través del Programa de Empleo y Apoyo Empresarial (PEAE) del Plan Contigo de Diputación Provincial de Sevilla

Duración: 10 horas (cada edición)

Objetivos del curso:

- Formar y certificar la formación de aquellos manipuladores de alimentos, 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.
- Asimismo, tiene como objetivo formar y certificar la formación de aquellos manipuladores cuyas prácticas en relación con la seguridad y salubridad de los alimentos sea determinante, en particular aquellos que elaboren y manipulen comidas preparadas para venta, suministro y servicio directo al consumidor o colectividades, y aquellas otras que puedan calificarse como de mayor riesgo por la autoridad sanitaria competente, según datos epidemiológicos, científicos o técnicos.

El Certificado, será válido para toda España y la Unión Europea, bajo el Real Decreto 109/2010 y Reglamento CE 852/2004.

GUÍA DE CONTENIDO:

Tema 1. Normativa.

Tema 2. Los alimentos.

Tema 3. Higiene alimentaria.

Tema 4. Fuentes de contaminación.

Tema 5. Toxiinfecciones alimentarias.

Tema 6. La manipulación de los alimentos.

- 6.1 Recepción de materias primas
- 6.2 Almacenamiento
- 6.3 Preparación de materias primas (pescado, cárnicos, ovoproductos, huevos frescos, verduras y frutas)
- 6.4 Preparación de platos fríos
- 6.5 Preparación de platos calientes
- 6.6 Conservas



Ayuntamiento de **Tomares**



- 6.7 Envasado
- 6.8 Etiquetado
- 6.9 Transporte
- 6.10 Distribución y venta
- 6.11 Tratamiento de basuras
- 6.12 Aprovisionamiento de agua

Tema 7. Limpieza y desinfección.

Tema 8. Control de plagas: desinsectación y desratización.

Tema 9. Higiene personal.

- 9.1 Prácticas correctas y prácticas inadmisibles
- 9.2 Estado de salud del manipulador

Tema 10. Sistema de autocontrol.

Tema 11. Prevención de COVID-19.