

MANIPULADOR DE ALIMENTOS ALTO RIESGO

1. Nivel/etapa al que se dirige la actividad:

Dirigido a todas las personas que 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.

2. Horas de duración:

20 horas. El alumno dispone de dos meses para la realización del curso desde que recibes las claves de acceso a la Plataforma de Formación. En el caso de que por circunstancias familiares o profesionales el alumno no pudiera finalizar a tiempo podrá solicitar una prórroga sin coste alguno.

3. Número máximo de participantes:

ON.LINE 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.

4. Criterios de evaluación y calificación:

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 tiene toda la validez legal.

OBJETIVOS:

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

CONTENIDOS:

1. LOS ALIMENTOS. COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS.

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

2. CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS. LOS GRUPOS DE LOS ALIMENTOS.

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

3. PELIGROS ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS.

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

4. PROCEDIMIENTOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS