

MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO

Objetivos Generales

Pretendemos conseguir que todas aquellas personas que tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta y servicios de productos alimenticios al consumidor, adquieran una correcta educación sanitaria, así como hábitos de higiene adecuados.

Objetivos Específicos

- Adquirir conocimientos básicos sobre los peligros alimentarios y las medidas preventivas para su control.
- Conocer las principales enfermedades de origen alimentario y la responsabilidad de los manipuladores para su prevención.
- Conseguir prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos.
- Conocer las normas de higiene personal para adquirir hábitos y actitudes correctoras.
- Conocer la legislación alimentaria.
- Trabajar formando equipo.

Contenidos

1. FORMACIÓN BÁSICA: 6 horas lectivas, desarrollando como mínimo, las siguientes materias:

MÓDULO 1: DURACIÓN 2 HORAS

- El manipulador en la cadena alimentaria.
- Contaminación y alteración de los alimentos: Conceptos y causas.
- Origen de la contaminación de los alimentos: física, química o biológica.
- Los microorganismos: conceptos, tipos y factores que contribuyen a su desarrollo.
- Transmisión de los contaminantes y condiciones que la favorecen.
- Las enfermedades transmitidas por el consumo de alimentos: tipos, importancia y consecuencias.
- Bases de la alimentación saludable: alimentos y nociones de valor nutricional de los alimentos, recomendaciones alimentarias.

MÓDULO 2: DURACIÓN 1 HORA

- Principales métodos de conservación de alimentos.
- Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de alimentos.
- El envasado y la presentación de alimentos.
- El etiquetado de alimentos y la marca de salubridad: información obligatoria.

MÓDULO 3: DURACIÓN 3 HORAS

- Higiene del manipulador: actitudes y hábitos correctos.
- Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
- Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
- Limpieza y desinfección: conceptos y sistemática de aplicación
- Lucha contra plagas: conceptos
- Nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol: conceptos, objetivo, participación y responsabilidad de la empresa y del manipulador de alimentos.

2. Formación específica para los manipuladores de mayor riesgo, con un mínimo de 8 horas lectivas, se deben impartir los contenidos del manipulador básico y añadir como mínimo los siguientes:

MÓDULO 4: DURACIÓN 2 HORAS

- Profundización en aquellos aspectos técnicos-sanitarios específicos y propios de la actividad que realiza: definición, composición y características físico-químicas de los alimentos elaborados y peligros asociados.
- Profundización en los sistemas de autocontrol: APPCC y GPCH específicos de la actividad.
- Importancia de la trazabilidad en la elaboración de los alimentos: materias primas y productos acabados.
- Disposiciones normativas y autorizaciones requeridas en el respectivo sector

3. Formación continuada

* El empresario debe asumir la responsabilidad de la formación continuada de los manipuladores de alimentos (artículo 4) revisando y actualizando los conocimientos de los manipuladores tanto en aspectos teóricos como prácticos.

* Esta revisión y puesta al día de conocimientos se realizará, cuando surjan modificaciones tecnológicas, productivas, estructurales o legales y siempre que exista alguna modificación en el APPCC o cuando así lo proponga el Inspector. Como consecuencia de detectarse incumplimiento en las prácticas correctoras de higiene y al menos una vez cada 4 años para los manipuladores de mayor riesgo.

Metodología, material y métodos utilizados

Cada alumno dispondrá de un Manual de Contenidos. Las sesiones formativas serán desarrolladas a través de métodos de alta cualificación, proyecciones de video, retroproyector (cañón) y secuencias de transparencias.

El número máximo de alumnos por curso

Dependiendo del aula donde se imparta:

25 alumnos para el aula C (la mayor)

20 alumnos para las aulas A y B

Duración por módulos

Teniendo en cuenta la duración del curso, se valoran los tiempos destinados a cada módulo impartándose el tiempo mínimo imprescindible para que cada alumno pueda comprender el contenido del mismo. Se dará mayor tiempo a aquellos módulos en los que, en atención al sector al que va dirigido se consideren más importantes, según criterio del formador.

Criterios de evaluación

Es la comprobación mediante un control-evaluación final (principalmente tipo test) que determine si el alumno ha adquirido los conocimientos mínimos exigidos para desempeñar las funciones de manipulador de alimentos.

Perfil del profesorado

El perfil del profesorado tendrá el exigido en el artículo 12 de la orden 1220 de 10 de junio de 2002 para la homologación de Monitores responsables de formación.