

# Curso de Manipulador de Alimentos

## **FECHA:**

3 y 4 de Diciembre de 2012

## **HORARIO:**

De 09:00 a 14:00 h. (10 horas lectivas)

## **LUGAR DE CELEBRACIÓN:**

Aula formativa (Junto al lavadero)  
Plaza de los Hornos, 2  
28730 - Buitrago del Lozoya

## **INSCRIPCIONES:**

Las inscripciones deberán de realizarse con un plazo máximo de hasta 3 días de antelación a la fecha de inicio del Curso.

*Las inscripciones se pueden hacer llegar por fax a los números [918688643](tel:918688643) / [916238684](tel:916238684) o por correo electrónico: [marta.mayoral@camaramadrid.es](mailto:marta.mayoral@camaramadrid.es) / [roman.budia@camaramadrid.es](mailto:roman.budia@camaramadrid.es)*

## **INFORMACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL CURSO:**

Dirección General de Cooperación con la Administración Local. Cofinanciado por el Fondo Social Europeo en el marco del Programa Operativo del Objetivo 3 (2007-2013) de la Comunidad de Madrid.

Sede Central

Dirección General de Cooperación con la Administración Local.  
C/ Alcalá Galiano, 4. 28010 Madrid

Sede en la Sierra Norte

Avda. de la Cabrera, 36  
28751 La Cabrera (Madrid)  
Tel.: 91 868 86 07  
Fax: 91 868 86 43

Delegación Norte

Cámara Oficial de Comercio e Industria de Madrid  
Ctra. de Fuencarral Km.1, 1ª PI.  
28108 Alcobendas (Madrid)  
Tel.: 91 662 06 25  
Fax: 91 623 86 84

## DIRIGIDO A:

Población activa mayor de 16 años, empresarios, trabajadores por cuenta ajena, empleadores y desempleados de la Comunidad de Madrid.

Se exige una titulación mínima de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria o equivalente, o bien, experiencia profesional previa en las materias impartidas.

Tendrán preferencia los alumnos que:

- Estén empadronados en alguno de los municipios madrileños e inscritos como desempleado en las Oficinas de Empleo de la Comunidad de Madrid.
- Estar empadronado en alguno de los municipios madrileños y tener un contrato de trabajo igual o inferior a 3 meses o a tiempo parcial igual o menor a 20 horas semanales.
- Realicen su actividad laboral o profesional en alguno de los municipios de Madrid.
- En especial, se priorizará a los siguientes colectivos: Mujeres, jóvenes menores de 25 años y desempleados de larga duración.

En el caso de que las demandas de plazas para alguna de las acciones formativas superen de forma insalvable las plazas ofertadas, tendrán preferencia los alumnos que vivan o trabajen en alguno de los 42 municipios de la Sierra Norte de Madrid.

Se tendrá en cuenta el orden de presentación de las solicitudes.

## METODOLOGÍA Y ESTRUCTURA:

***Curso de carácter gratuito para todos los alumnos.***

Exposiciones teóricas complementadas con ejemplos prácticos por la experiencia de los ponentes en las diferentes materias, que serán resueltas mediante la participación activa de los asistentes.

A cada alumno se le entregará la documentación, material didáctico, ejercicios prácticos, etc.

Al finalizar el Curso se hará entrega de un certificado de asistencia y el alumno tendrá la posibilidad de acceder a la Bolsa de Empleo de la Cámara Oficial de Comercio e Industria de Madrid.

El alumno no recibirá este certificado si la falta de asistencia al curso supera el 10%.

## **OBJETIVO:**

El 19 de febrero de 2010 se publicó el Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio; y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio.

Proporcionar a los trabajadores y empresarios del sector de Hostelería y Comercio Minorista los conocimientos fundamentales sobre higiene alimentaria, exigidos por la normativa vigente en materia de manipulación de alimentos.

Los alumnos recibirán el certificado que acredita la formación necesaria según marca la Legislación vigente en Manipulador de Alimentos.

## **PROGRAMA:**

### MODULO 1 El manipulador en la cadena alimentaria.

- 1.1 Papel del manipulador en la sanidad. Su formación
- 1.2 Consumidores y comedores de riesgo.
- 1.3 Importancia de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
- 1.4 Que es AESAN

### MODULO 2 Peligros para la salud derivados del consumo de alimentos manipulados incorrectamente.

- 2.1 Peligros físicos, químicos y biológicos.
- 2.2 Parasito anisakis. Legislación.
- 2.3 Clasificación de microorganismos
- 2.2 Alteraciones y contaminaciones de los alimentos
- 2.3 Fuentes de contaminación

### MODULO 3 Tipos de enfermedades transmitidas por los alimentos

- 3.1 Estadísticas de brotes alimentarios
- 3.2 Principales patógenos de los alimentos

### MODULO 4 Métodos principales de conservación de alimentos

- 4.1 Agentes físicos.
- 4.2 Agentes químicos.: sales de curado, ahumado, gases, ácidos orgánicos.

### MODULO 5 Actitudes y hábitos higiénicos en los manipuladores.

- 5.1. Puntos de control
- 5.2 Higiene personal
- 5.3 Hábitos higiénicos de trabajo

## MODULO 6 Materiales en contacto con los alimentos. Instalaciones y equipos.

- 6.1 Condiciones ambientales
- 6.2 Equipos. Mantenimiento.

## MODULO 7 Limpieza y desinfección.

- 7.1 Definiciones y diferencias.
- 7.2 Detergentes.
- 7.3 Desinfectante
- 7.4 Pasos de una correcta higienización.
- 7.5 Plan de limpieza y desinfección.
- 7.6 Formación del personal de limpieza.

## MODULO 8 Tratamientos de residuos.

- 8.1 Residuos sólidos
- 8.2 Residuos líquidos. Aceites usados.

## MODULO 9 Control de plagas. Desinfectación y desratización.

- 9.1 plan d+d

## MODULO 10 Información obligatoria y etiquetado de alimentos.

- 10.1 Etiquetado nutricional
- 10.2 Etiquetado intolerancias, alergias, celíacos.

## MODULO 11 Sistema de autocontrol.

- 11.1. Planes generales.
- 11.2. APPCC

## BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN

### Curso de Manipulador de Alimentos

Envíe o entregue el Boletín cumplimentado con letra mayúscula en la Dirección General de Cooperación con la Administración Local o en la Delegación Norte de la Cámara Oficial de Comercio e Industria de Madrid, acompañado de la siguiente documentación:

- Fotocopia del DNI
- Titulación académica (o experiencia sustitutoria)
- Volante individual de empadronamiento o documentación acreditativa del municipio donde desarrolla su actividad laboral,
- En caso de desempleados, fotocopia de la tarjeta de demanda de empleo actualizada.
- En caso de personas con contrato de trabajo igual o inferior a 3 meses o a tiempo parcial igual o menor a 20 horas semanales, fotocopia del contrato.

#### Datos personales

Nombre y apellidos			
Fecha de nacimiento		DNI	
Domicilio			
Población		CP	
Teléfono			
E-Mail			

#### Nivel de Estudios

- Sin estudios o experiencia sustitutoria  
 Secundarios obligatorios (Graduado escolar o equivalente)  
 Secundarios (FPI, FPIL, Ciclos Formativos)  
 Universitarios  
 Especificar titulación:

#### Situación laboral

##### Desempleado

- Menos de 1 año       Entre 1 y 2 años       2 o más años

##### Ocupados

<input type="checkbox"/>	Trabajador por cuenta ajena
<input type="checkbox"/>	Empresario / autónomo
<input type="checkbox"/>	Sector.....
<input type="checkbox"/>	Antigüedad.....
<input type="checkbox"/>	Personal de la Administración Pública
<input type="checkbox"/>	Contrato de trabajo igual o inferior a 3 meses
<input type="checkbox"/>	Contrato de trabajo a tiempo parcial igual o menor a 20 horas semanales

##### Otras situaciones

- Discapacitado       Inmigrante

#### Experiencia profesional en temas relacionados con el Curso solicitado

El abajo firmante declara la certeza de los datos reflejados en esta Solicitud.

Firma:

En.....a.....de.....de 2.012.