



Asociación Posthac  
ENTIDAD SOCIAL POR EL EMPLEO

Programa de formación dirigido a

# PERSONAS OCUPADAS

perteneciente a sectores afectados por el COVID-19

CURSO:

## 00801 Manipulador de alimentos

### DURACIÓN

10 horas

### FECHAS

Del 22 al 25 de marzo de 2021

### HORARIO

De 18:00 a 20:30 de lunes a jueves

### MODALIDAD

#### AULA VIRTUAL / EN REMOTO

La metodología a emplear se basará en una modalidad “virtual”, impartiendo las clases en “remoto”.

Se realizarán exposiciones donde el personal docente explicará los contenidos del curso. Estas sesiones se realizarán mediante streaming utilizando la plataforma Zoom o similares. Las sesiones se grabarán y estarán disponible para los/as alumnos/as desde un enlace en la plataforma al día siguiente.

En la plataforma Moodle de Posthac se colgarán los contenidos del tema así como diversas actividades de refuerzo. Las tareas/actividades podrán consistir en ejercicios individuales, casos, test, cuestionarios de autoevaluación y foros o debates. Se podrán proporcionar ejercicios prácticos mediante el envío de archivos a través de las herramientas abajo indicadas.

En cuanto a la formación que impartiremos en modalidad en Remoto (Aula Virtual), Asociación Posthac utilizará los siguientes medios y herramientas: Plataforma Moodle, Herramientas videoconferencia: Zoom, Drive, Correo electrónico,... entre otras.

### REQUISITOS

- Dominio del castellano hablado y escrito.
- Disponer de material informático (Ordenador, Tablet,...) y conexión a Internet para poder seguir la formación En Remoto (Aula virtual).
- Conocimientos básicos de informática para poder seguir la formación En Remoto (Aula virtual).

### AYUDAS / BECAS

Posibilidad de Becas y Ayudas:

- . Beca de discapacidad
- . Beca de mujeres víctimas de violencia de género
- . Personas en situación de desempleo: Ayuda a la conciliación.
  
- . El alquiler de material informático y la conexión a Internet que Asociación Posthac contrate con el fin de facilitárselo al alumnado receptor de Renta Garantizada o Ingreso Mínimo Vital que lo precise para poder participar en la acción formativa. Se establece un máximo de 200,00€ por persona participante y acción formativa.



## DIRIGIDO A:

- Personas que prestan sus servicios retribuidos en empresas y cotizan a la Seguridad Social en concepto de formación profesional.
- Personas que se encuentren en alguna de las siguientes situaciones: fijas discontinuas en los períodos de no ocupación, personas que accedan a situación de desempleo cuando se encuentren en período formativo o personas acogidas a regulación de empleo en sus períodos de suspensión de empleo.
- Personas adscritas al Sistema Especial para Trabajadores por Cuenta Ajena Agrarios incluidos en el Régimen General de la Seguridad Social durante los periodos de inactividad, al Régimen Especial de Trabajadores Autónomos (incluidas las personas autónomas pertenecientes a una mutua profesional), al del Mar y a aquellos otros de la Seguridad Social que no coticen por formación profesional.
- Personas socias y trabajadoras de las cooperativas, sociedades laborales y empresas y entidades de la economía social.
- Personas en situación de desempleo, inscritas como demandantes de empleo en los servicios públicos de empleo. La Convocatoria limita el porcentaje de participantes en situación de desempleo.
- Personal al servicio de las Administraciones públicas no podrá participar en estos programas de formación.

## OBJETIVO/S DEL CURSO

Al finalizar el curso el alumnado 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 posibles alteraciones alimentarias en aquellas especialidades de Industrias Alimentarias, Hostelería y aquellas otras para cuyo ejercicio profesional se necesite.

- Concienciar a los/as alumnos /as sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos.
- Conocer las causas que provocan intoxicaciones alimentarias.
- Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
- Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones.
- Llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal.
- Adquirir los conocimientos básicos de los Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y las Guías de Prácticas Concretas de Higiene (GPCH) de las especialidades correspondientes.
- Cumplir la legislación sanitaria vigente a los manipuladores de alimentos

## CONTENIDO

### A) PRÁCTICAS

Durante la realización de las prácticas del curso ocupacional en que se integra el módulo, aplicar las medidas preventivas de higiene y sanidad que puedan 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.

### B) CONTENIDOS TEÓRICOS

#### Calidad alimentaria:

- . Definición de alimentos
- . Clasificación de los alimentos
- . Criterios de calidad de los alimentos

#### Alteraciones de los alimentos:



Asociación Posthac  
ENTIDAD SOCIAL POR EL EMPLEO

Programa de formación dirigido a

# PERSONAS OCUPADAS

perteneciente a sectores afectados por el COVID-19

. 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, herramientas y utillaje, 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, composición.**

## **Higiene alimentaria: Microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias.**

## **Conservación de los alimentos:**

- . Métodos físicos ( frío, calor, desecación, liofilización, etc.)
- . Métodos químicos ( sal, azúcar, ahumado, etc. )
- . Almacenamiento de los alimentos
- . Envasado

## **Características específicas de los alimentos y productos alimenticios del sector 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 sector 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.**

## **NOTA INFORMATIVA – ORDEN DE INSCRIPCIÓN**

Esta programación está dirigida prioritariamente TRABAJADORES/AS en activo.

La Convocatoria limita el porcentaje de participantes en situación de desempleo.

**La selección de los/as participantes se realiza por riguroso orden de inscripción, teniendo en cuenta la situación laboral en la fecha de inicio del curso.**

Tendrán prioridad en el acceso a la formación las siguientes personas: personas en situación de ERTE o ERE, mujeres, personas con discapacidad, personas de baja cualificación, mayores de 45 años, menores de 30 años, personas desempleadas de larga duración y personal trabajador de Pymes.

Se avisará a las personas admitidas en la semana anterior al inicio del curso a través de un WhatsApp, correo electrónico, SMS o llamada telefónica.

Si en el periodo entre la inscripción y la fecha de inicio cambia tu situación laboral, debes comunicarnoslo para que actualicemos tus datos.

En el momento del inicio del curso, deberás justificar tu situación laboral presentando la documentación:

- Fotocopia de D.N.I.
- Informe de vida laboral. (Se solicitará el día del inicio del curso)
- En el caso de estar en situación de desempleo, tarjeta de demanda de empleo actualizada.



Programa de formación dirigido a

# PERSONAS OCUPADAS

perteneciente a sectores afectados por el COVID-19

## FINANCIADO POR:

