



UNIVERSIDAD POPULAR



sector comidas preparadas

PROGRAMACIÓN INICIAL

CURSO 2020 -2021



**AYUNTAMIENTO
DE YECLA
CULTURA**

Manipuladores de alimentos
son todas aquellas personas
que, por su actividad laboral,
tienen contacto directo con los
alimentos durante



**PREPARACIÓN, FABRICACIÓN,
TRANSFORMACIÓN,
ELABORACIÓN,
ENVASADO, ALMACENAMIENTO,
TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN, VENTA,
SUMINISTRO Y SERVICIO**

PROGRAMA:

- 1) La higiene alimentaria.
- 2) Alimentación y nutrición
- 3) Higiene alimentaria
- 4) Contaminación de los alimentos.
 1. Fuentes de infección.
 2. Factores que influyen en el crecimiento microbiano.
- 5) Toxiinfecciones alimentarias.
- 6) Medidas higiénicas del personal y hábitos correctos.
- 7) Medidas higiénicas de las instalaciones, máquinas y Técnicas de desinfección.
- 8) Desinsectación y desratización.
- 9) Preparación de materias primas.
- 11) Descongelación de alimentos.
- 12) Consideraciones en la conservación, almacenamiento y transporte.
- 13) Almacenamiento de alimentos
 1. Almacenamiento a temperatura ambiente.
 2. Almacenamiento de alimentos en refrigeración.
 3. Almacenamiento de alimentos en congelación.
- 14) Envasado y Etiquetado.
- 15) Buenas prácticas de elaboración.
 1. Preparación de comidas con huevo.
 2. Desinfección de vegetales.
 3. Selección de productos frescos.
 4. Elaboración de frituras.
16. Gestión de alérgenos en base al Reglamento 1169/2011.
 1. Información al consumidor.
 2. Gestión de alérgenos.
 3. Buenas prácticas de manipulación.

La adecuada manipulación de los alimentos , desde que se producen hasta que se consumen, incide directamente sobre la salud de la población.



Está demostrada la relación existente entre una inadecuada manipulación de los alimentos y la producción de enfermedades transmitidas a través de éstos.



DESARROLLO PREVISTO:

Febrero – marzo- abril

LUNES Y MIÉRCOLES

de 19:00 a 21:30 h
o de 18:00 a 20:30 h

5 horas de formación
por grupo



IMPARTIDO POR:

MARÍA LÓPEZ BERNAL

Licenciada en CC Ambientales por la
UMH. Técnico Alimentario.
Especialista en sistemas de APPCC

Matrícula:

18,10 € (10,86 BONIFICADOS)

**CERTIFICADO
DE ASISTENCIA**

(CARNET DE MANIPULADOR)

PLAZAS LIMITADAS

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES
UNIVERSIDAD POPULAR

C/ SAN ANTONIO N. ° 45

TELF. 968.75.28.94

 @uppopularyecla

 Universidad Popular Yecla

universidad.popular@yecla.es

www.yecla.es