



**CENTRO DE INFORMACIÓN JUVENIL “LA SALAMANDRA”  
CONCEJALÍA DE JUVENTUD  
CURSO DE MANIPULADOR/A DE ALIMENTOS 2023**

**INSCRIPCIÓN:**

- Presencialmente o enviando a [centrojuvenil@siguenza.es](mailto:centrojuvenil@siguenza.es) la solicitud que se puede obtener en la sección de descargas del blog o en la web del Ayto. de Sigüenza y fotocopia del DNI/NIE/pasaporte.

**DESTINATARIOS/AS:**

Personas interesadas a partir de 16 años, sin límite de edad.

**FECHAS:**

El curso se realizará el 13 de mayo de 2023 en el Centro Joven “la Salamandra” en horario de 10 a 14 h.

**PLAZO DE INSCRIPCIÓN:**

Hasta el 11 de mayo de 2023.

**PRECIO:**

15 euros que se abonarán con importe exacto el día del curso.

**PLAZAS:**

- Mínimo 6 y máximo 20 participantes.
- Las plazas serán asignadas por orden de inscripción, teniendo preferencia las personas entre 16 y 35 años.

**IMPARTIDO POR:**

Academia Torralba S.L.

Autorizada como empresa formadora de manipuladores de alimentos

Nº de registro: REFMA: 036/GU/09/JCCM.

**OBJETIVOS DEL CURSO:**

Al finalizar el curso el alumno/a 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 es-



pecialidades de Industrias alimentarias, hoteleras y aquellas otras para cuyo ejercicio profesional se necesite.

### **CONTENIDOS:**

1. Calidad alimentaria criterios de apreciación.
2. Alteración de los alimentos. Signos de deterioro de los alimentos: De origen animal (Carnes, pescados...), de origen vegetal (Frutas, verduras...).
3. Manipulación higiénica de los alimentos. La cadena alimentaria: Origen, transformación, tratamiento térmico, descongelación... Almacenamiento, tiempo de permanencia. Distribución y consumo.
4. Locales: Estructuras y aditamentos internos, instalaciones y salas: Proyecto y distribución y distribución., iluminación y ventilación y limpieza y desinfección.
5. Utillaje, limpieza y desinfección.
6. Higiene personal: Aseo personal hábitos higiénicos (fumar, comer...) y estado de salud.
7. Información sobre el producto: identificación del lote, etiquetado e información al consumidor
8. Toxiinfecciones alimentarias: infecciones alimentarias por parásitos, bacterias, hongos, virus... intoxicaciones alimentarias por toxinas microbianas, por ingestión de pescado o alimentos tóxicos.
9. Nutrición y composición de los alimentos: hidratos de carbono, proteínas, grasas, fibra y micro nutrientes. Dieta Mediterránea.
10. Enfermedades metabólicas, intolerancias y alergias alimentarias. Obesidad. Diabetes Mellitus. Enfermedad celiaca. Dietas adecuadas. Nivel permitido de gluten en el alimento. Etiquetado obligatorio. Contaminantes y/o manipulación incorrecta.
11. Conservación de los alimentos: métodos físicos: frío, calor, desecación-liofilización, radiaciones; métodos químicos: sal, azúcares, curado, ahumado, conservantes, acidificantes... Envasado: requisitos de los materiales para envasar y tipos de envasado.
12. El APPCC y la normativa actual en manipulación alimentaria.

### **CERTIFICADO DE FORMACIÓN:**

Se certificará la formación recibida mediante un diploma el cual servirá para su inclusión en el plan de formación como parte del APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) de empresa.

El certificado se entregará el mismo día del curso al finalizar el mismo, una vez superada la prueba tipo test.

### **MÁS INFORMACIÓN:**

<https://lasalamandrasiguenza.wordpress.com/> - [centrojuvenil@siguenza.es](mailto:centrojuvenil@siguenza.es) - 949393881