



UNIVERSIDAD POPULAR



sector comidas preparadas

PROGRAMACIÓN INICIAL

CURSO 2018 -2019



EXCMO. AYUNTAMIENTO DE YECLA
CONCEJALÍA DE 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:

LUNES Y MIÉRCOLES
de 19:00 a 21:30 h
5 HORAS DE FORMACIÓN
4 grupos al año



Matrícula:

18,10 € (10,86 BONIFICADOS)

**CERTIFICADO
DE ASISTENCIA**

PLAZAS LIMITADAS

**OTROS CURSOS
SECTOR
ALIMENTACIÓN:**

*** APPCC. GESTIÓN DE LA
SEGURIDAD ALIMENTARIA**

*** GESTIÓN DE
ALÉRGENOS EN LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA**

*** TRAZABILIDAD
ALIMENTARIA. CALIDAD Y
SEGURIDAD DE LOS
ALIMENTOS**

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES
UNIVERSIDAD POPULAR

C/ SAN ANTONIO N.º 45

TELF. 968.75.28.94

  @uppopularyecla
Universidad Popular Yecla

universidad.popular@yecla.es

www.yecla.es