

Anexo I.- Documento de información específica de la enseñanza  
Manipulador de alimentos de alto riesgo.

a) **Datos del centro**

- Federación de escuelas familiares agrarias de Andalucía Penibética. Sede Almería. Escuela Familiar Agraria (E.F.A.) "Campomar
- CIF: V-18517987
- Teléfono: 950341144
- Fax: 950108907
- Correo electrónico: [campomar@efacampomar.es](mailto:campomar@efacampomar.es)
- Información de los cursos: [jmmolina@efacampomar.es](mailto:jmmolina@efacampomar.es)

b) **Plazo de vigencia** de las **condiciones** ofertadas: este curso académico 2022/23

c) "Enseñanza no oficial y no conducente a la obtención de un título con carácter oficial o certificado de profesionalidad"

d) **Denominación** de la enseñanza: Manipulador de alimentos de alto riesgo.

- **Duración:** 25 horas
- **Fechas** concretas de inicio y fin: Inicio una vez formalizada la matrícula.
- El curso se desarrolla en su totalidad en **modalidad online**
- **Temario:**
  - Introducción. Un poco de historia.
  - Módulo General Manipulador de Alimentos.
  - Los alimentos. La higiene alimentaria.
  - Contaminación de los alimentos: microorganismos.
  - Principales microorganismos patógenos que se pueden encontrar en los alimentos.
  - Fuentes de contaminación de los alimentos.
  - Principales causas de alteración de los alimentos.
  - Factores que influyen en el crecimiento microbiano sobre los alimentos.
  - Enfermedades de transmisión alimentaria.
  - El manipulador como responsable de la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
  - Importancia de la higiene personal en la manipulación de los alimentos.
  - La limpieza y la desinfección. Desinsectación y desratización.
  - Higiene de locales y equipos. La conservación de los alimentos.
  - Practicas peligrosas. Responsabilidades.
  - Etiquetado: información al consumidor.
  - Características específicas de los alimentos y motivos de su peligrosidad.
  - El carnet de manipulador de alimentos.
  - Módulo Específico Manipulador de Alimentos de alto riesgo.
  - Trazabilidad.
  - Buenas prácticas e higiene en el almacenamiento. Conservación y preparación.
  - Propiedades organolépticas de los alimentos.
  - Normativa vigente.

e) Personas **destinatarias** y **requisitos de acceso**: No existen requisitos mínimos.

f) **Horario** y lugar para presencial o mixta: No procede

Anexo I.- Documento de información específica de la enseñanza  
Manipulador de alimentos de alto riesgo.

- g) **Material necesario:** el centro pondrá a disposición del alumno los contenidos didácticos (MANUAL) y los contenidos didácticos alojados en la plataforma. El alumno que lo desee podrá descargarlos ya que no se entregan en papel. No suponen un coste adicional al precio de la matrícula
- h) **Objetivos** del curso y/o competencias adquiridas:
- Conocer las fuentes de contaminación microbiológica de los alimentos, la biología de los microorganismos y sus condiciones de crecimiento.
  - Ser capaces de asociar la contaminación microbiológica derivada de una incorrecta manipulación del alimento con sus consecuencias en términos de salud (enfermedades transmitidas por alimentos).
  - Conocer los diversos sistemas de conservación de los alimentos y cómo deben manipularse de forma adecuada los distintos tipos de materias primas.
  - Reconocer las condiciones óptimas en la higiene del personal, instalaciones y útiles de trabajo. Conocer los principios básicos del sistema de autocontrol, interpretar correctamente un cuadro de gestión y realizar de forma adecuada los programas incluidos en el sistema APPCC.
  - Saber elaborar e interpretar un diagrama de flujo así como realizar los controles y registros documentales previstos en el sistema APPCC.
  - Valorar las buenas prácticas de manipulación e higiene como un factor positivo para garantizar la seguridad alimentaria. Asumir la responsabilidad que entraña la manipulación de alimentos como actividad que puede suponer un riesgo para la salud de los consumidores.
  - Tomar conciencia de la importancia de la formación en manipulación de alimentos y de la necesidad de realizar un reciclaje continuo.
  - Informar a los manipuladores de alto riesgo de la importancia de una compra adecuada y de las normas básicas a seguir en su trabajo.
  - Formar sobre la importancia del almacenamiento y control de los alimentos.
- i) **Condiciones de superación de la enseñanza** y obtención de título: para la obtención del diploma del curso es necesario realizar y superar todos los cuestionarios de evaluación.
- j) **Profesorado:** D. Jose María Molina. Licenciado en Ciencias Químicas. Master en Calidad y Seguridad Alimentaria. **Contacto:** [jmmolina@efacampomar.es](mailto:jmmolina@efacampomar.es)
- k) **Enlace a plataforma:**  
<https://campomar.educamos.com/Comunicacion/MisAsignaturas>
- l) **Modalidad de pago:** transferencia, tarjeta crédito, efectivo.