

III MÓDULO FORMATIVO SOBRE SEGURIDAD EN LA PREPARACIÓN, MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y DIETA SALUDABLE

PERSONAS DESTINATARIAS:

EMPADRONADAS EN ERANDIO

Se dará prioridad a:

- PERSONAS DE 18 A 50 AÑOS
- DEMANDANTES DE EMPLEO Y EN RIESGO DE EXCLUSIÓN SOCIAL

Nº DE PLAZAS: 16

DURACIÓN: 28 HORAS de teoría y práctica en cocina profesional.

Del 20 al 28 de abril de 2020 en horario de 16.00 a 20.00 horas (7 sesiones de 4 horas).

LUGAR: Cocina del INSTITUTO MUNICIPAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA DE ERANDIO, en Bekoa Ikastetxea, Desanexio kalea, 4 - 48950 Erandio-Altzaga.

OBJETIVOS:

- Dotar a las personas destinatarias de habilidades y destrezas para cocinar, de conocimientos sobre alimentación saludable y de pautas sobre higiene y buenas prácticas de manipulación y elaboración, a fin de evitar riesgos para la salud.
- Facilitar la formación básica necesaria en materia de higiene alimentaria, manipulación de alimentos, alergias e intolerancias alimentarias.

El adecuado aprovechamiento del curso conllevará la emisión del correspondiente Certificado del Curso Higiene y Seguridad Alimentaria. Manipulador de Alimentos, siendo necesaria una asistencia mínima de 24 horas de clases.

Certificado que le será de validez para aspirar al siguiente tipo de empleos:

Auxiliares de profesionales titulados en contacto directo con los alimentos:

- Durante su elaboración.
 - Durante su proceso de fabricación y transformación.
 - En su proceso de envasado.
 - En el transporte, distribución y suministro de los alimentos.
 - En la recepción y almacenaje de los alimentos.
 - En la venta, expedición y servicio.
- etc.

CONTENIDOS:

Presentación, exposición de contenidos, estructura del curso, compromisos de asistencia y aprovechamiento.

Parte I) DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

- Principales alimentos, nutrientes, salud.
- Funciones de los nutrientes: Rueda de los alimentos.
- Dieta equilibrada: pirámide alimentaria y plato saludable de Harvard.
- Etiquetado de los alimentos, consumo responsable.
- Principales grupos de alimentos.
 - Reglas para conformar y mantener nuestra dieta habitual.
 - Cocina práctica: Propuestas de menús y recetas que incluyen medidas y propuestas para evitar el desperdicio de alimentos.

Parte II) SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA

- Conocer la información necesaria sobre higiene alimentaria para el correcto desempeño de funciones del manipulador de alimentos.
- Analizar las responsabilidades de la persona trabajadora y empresaria en materia de Seguridad e Higiene Alimentaria, en la actividad laboral.
- Valorar los riesgos de las prácticas de manipulación de Alimentos y la actuación para contrarrestarlos.
- Alimentos y sus alteraciones.
- Crecimiento microbiano: Bacterias patógenas. Características y efectos de los microorganismos.
- Enfermedades transmitidas por los alimentos: Intoxicaciones y enfermedades alimentarias.
- Conservación de alimentos: Métodos.
- Materiales en contacto con los alimentos.
- Buenas Prácticas de Manipulación. Normas de manipulación higiénica. Higiene personal. Instrucciones.
- Limpieza, desinfección y gestión de residuos.
- Preparación culinaria.
- Principales peligros químicos del sector y forma de prevenirlos.
- Principales peligros físicos del sector y forma de prevenirlos.
- Principales peligros microbiológicos del sector y formas de prevenirlos.
- Trazabilidad y etiquetado de los alimentos.
- Mantenimiento de instalaciones y equipos.
- Control de Plagas.
- Sistema de Análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC.

Parte III) ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

- Conocer la normativa 1169/2011 de atención a las alergias alimentarias.
- Conocer los alimentos con alérgenos y sus reacciones adversas.
- Reconocer las buenas prácticas de manipulación de alimentos con alérgenos.
- Conceptos y definiciones.
- Reacciones adversas a los alimentos.
- Selección de alimentos con alérgenos.
- Contaminación cruzada de alimentos con alérgenos.
- Limpieza y desinfección para evitar contaminación con alérgenos.

En la parte práctica en cocina profesional se realizarán, no sólo experiencias de recetas saludables y completas dietéticamente, sino también prácticas relacionadas con la seguridad en la manipulación de productos perecederos, evitar las contaminaciones cruzadas, el etiquetado de los productos, y conocimientos básicos en la documentación y los registros para seguir un sistema APPCC. Se hará especial hincapié en el aprovechamiento de los alimentos para evitar el despilfarro y el consumo responsable y sostenible.

Además de la evaluación continua, se realizará una prueba tipo test.

EQUIPO TÉCNICO:

El curso será impartido por:

- Jon Mikel López Fernández. Diplomado en Nutrición Humana y Dietética y Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la UPV/EHU.
- Agustín Sanchez García. Profesor de Pastelería, Cocina y Panadería.

INSCRIPCIONES:

A través de Cáritas Erandio desde 3 de febrero hasta el 31 de marzo de 2020 cumplimentando el formulario adjunto que deberá ser entregado en las oficinas del Servicio de Atención Ciudadana (SAC) en horario de 8,30 a 14,30 horas para su registro:

- SAC ALTZAGA Antonio Trueba kalea, 2
- SAC ASTRABUDUA Meso kalea, 20

Las personas seleccionadas serán avisadas antes del inicio del curso.

Para la emisión del carnet de manipulación de alimentos será necesaria la presentación de una fotografía.

Se procurará negociar el servicio de ludoteca para aquellas personas con menores a cargo que lo necesiten, siempre y cuando cumplan los requisitos de edad u otras establecidos por el propio servicio.