

PROGRAMA FORMACIÓN



Manipulador de alimentos



Presentación del Curso

El curso de Manipulador de alimentos es necesario para toda aquella persona que, por su actividad laboral, tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

Según el Reglamento CE 852/2004, las empresas, a través de sus Planes Formativos, deben asegurarse que los manipuladores de alimentos reciban una formación continuada y periódica en materia de Higiene Alimentaria.

Deberes de los manipuladores de alimentos:

- Respetar y proteger la salud de los consumidores mediante una manipulación cuidadosa de los alimentos.
- Adquirir conocimientos sobre prácticas correctas de higiene.
- Acreditar documentalmente su Certificado de Formación.

Curso online elaborado de acuerdo al RD 109/2010, solicitado ante controles Sanitarios. Válido a nivel Nacional.



MÓDULO I. PELIGROS ALIMENTARIOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS PARA SU CONTROL

- Tema 1. Alteraciones y contaminaciones de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
- Tema 2. Fuentes de contaminación.
- Tema 3. Factores que influyen en el crecimiento bacteriano.
- Tema 4. Métodos y sistemas de conservación de los alimentos

MÓDULO II. ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO Y MEDIDAS PARA SU PREVENCIÓN.

- Tema 5. Conceptos y tipos de enfermedades.
- Tema 6. Alimentos implicados.
- Tema 7. Medidas preventivas.

MÓDULO III. PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

- Tema 8. Instalaciones: Superficies, locales, maquinarias y equipos.
- Tema 9. Suministro de agua.
- Tema 10. Manejo de residuos.
- Tema 11. Recepción, almacenamiento, preparación y transporte de alimentos.

MÓDULO IV. NORMAS DE HIGIENE PERSONAL

- Tema 12. El papel de los manipuladores en la seguridad alimentaria.
- Tema 13. Actitudes y hábitos correctos en la manipulación de alimentos

MÓDULO V. CONOCIMIENTOS DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS.

- Tema 14. Limpieza y desinfección: conceptos, sistemas y productos.
- Tema 15. Control de plagas: desinfección y desratización.
- Tema 16. Aspectos y principios generales de los APPCC.

MÓDULO VI. LEGISLACIÓN ALIMENTARIA APLICABLE.

MÓDULO VII. MANIPULADORES DE MAYOR RIESGO.

- Tema 17. Diagrama de flujo específico para la actividad laboral de mayor riesgo.
- Tema 18. Principales riesgos alimentarios y medidas preventivas para la actividad laboral específica de mayor riesgo.
- Tema 19. Buenas Prácticas de Higiene adaptadas a su actividad laboral específica de mayor riesgo.
- Tema 20. APPCC adaptado a su actividad laboral específica de mayor riesgo.
- Tema 21. Conceptos básicos de la legislación alimentaria aplicable a su actividad laboral específica de mayor riesgo.

COSTE DEL CURSO



FORMA DE PAGO	INSCRIPCIÓN	MENSUALIDADES	CANTIDAD	TOTAL
CONTADO	50 EUROS	-	-	50 EUROS
OPCIÓN A	-	-	-	-
OPCIÓN B	-	-	-	-



927 22 27 78
www.novis.es
soporte@novis.es

