Fundación Tripartita
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

FONDO SOCIAL EUROPEO

cursonline.net

Proacciona BCN, S.L. Centro de Formación, con CIF B64960388, certifica que el alumno:

DATOS ALUMNO

Ha realizado satisfactoriamente según Real Decreto 109/2010 sobre Formación Manipulador de Alimentos, correspondiente al curso:

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Modalidad: E-Learnig/Online.
Duración: 8 Horas.
Fecha:
Programa:

UNIDAD 1: LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS
- Conceptos básicos
- El manipulador de alimentos
- Cadena alimentaria
- Alteración y contaminación de los alimentos
- Responsabilidad de la empresa en la higiene alimentaria
- Legislación

UNIDAD 2: LOS MICROORGANISMOS. ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA
- Los microorganismos
- Factores que favorecen el crecimiento de microorganismos
- Toxiinfecciones alimentarias
- Principales microorganismos responsables de enfermedades de transmisión alimentaria
- Conservación de los alimentos

UNIDAD 3: MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN LA CADENA ALIMENTARIA
- Recepción de materias primas
- Conservación y almacenamiento
- Envasado
- Trazabilidad y etiquetado
- Transporte
- Distribución y Venta

UNIDAD 4: MEDIDAS BÁSICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- Buenas prácticas de manipulación
- Limpieza y desinfección
- Desinsectación y desratización
- Higiene de locales y equipos
- Prácticas peligrosas en la Manipulación de alimentos
- Responsabilidad del manipulador en su puesto de trabajo

UNIDAD 5: EL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC)
- ¿Qué es el sistema APPCC
- Las ventajas del APPCC
- La aplicación del APPCC
- Definiciones
- Principios del sistema de APPCC
- Directrices para la aplicación del sistema de APPCC
- Aplicación de los Principios del sistema de APPCC

La entidad formadora

CursOnline.net
Proacciona BCN, S.L.
CIF- B64960388

El interesado/a