



manipulador de alimentos en la industria alimentaria.

¿Qué incluye este curso?

Incluye acceso, soporte administrativo y pedagógico a través del tutor personal y diploma acreditativo.

Duración: 10 horas

Tiempo estimado: 2 semanas

manipulador de alimentos en la industria alimentaria.

Objetivos del curso

Capacitar a las personas que desarrollen actividades relacionadas con la manipulación de alimentos para que en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos que estén bajo su control se cumplan los requisitos de higiene contemplados en el Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. Según este Reglamento, los manipuladores de productos alimenticios deben:

- Acreditar su formación en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.
- Aplicar la actual normativa higiénico sanitaria mediante una formación adaptada a cada puesto de trabajo con la finalidad de prevenir contaminaciones en los alimentos y toxiinfecciones alimentarias.
- Capacitar a las personas que desarrollan actividades relacionadas con la manipulación de alimentos en la industria alimentaria.

En caso de inspección, el alumno deberá presentar el diploma que se emite una vez finalizado el curso, en el que se incluyen los contenidos del programa.

Estructura general del curso

Importancia de la manipulación y definiciones

- Importancia de la manipulación de alimentos
- Definiciones: el manipulador y los alimentos
- Actividades de repaso

Peligros para la salud derivados del consumo de alimentos

- Origen de la contaminación
- Los microorganismos (M.O.)
- Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA)
- Actividades de repaso

Manipulación higiénica de los alimentos

- La conservación de los alimentos
- Almacenamiento y transporte de alimentos
- Hábitos y actitudes higiénicas del manipulador. COVID-19
- Preparación de los alimentos

- Reglas de Oro para la preparación higiénica de los alimentos de la Organización Mundial de la Salud
- Actividades de repaso

Sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)

- Introducción
- Características del APPCC
- ¿Por qué aplicar el APPCC?
- El APPCC implica
- ¿En qué consiste el sistema de APPCC?
- ¿Qué documentos debe tener un plan de autocontrol basado en el sistema de APPCC?
- Actividades de repaso

Programas generales de higiene en la industria alimentaria

- Condiciones de los locales y los equipos
- Plan de control de agua
- Plan de limpieza y desinfección. COVID-19
- Plan de desinsectación y desratización
- Plan de eliminación de residuos
- Actividades de repaso

Otros Programas de Prerrequisitos

- Cumplimiento de la normativa vigente
- Plan de Formación de Manipuladores
- Aplicación de Buenas Prácticas de Manipulación
- Plan de Evaluación de Proveedores
- Plan de Trazabilidad
- Plan de Mantenimiento
- Actividades de repaso

Seguridad Alimentaria: información obligatoria y de alérgenos

- La Seguridad Alimentaria: un derecho y un deber
- Información alimentaria facilitada al consumidor
- La trazabilidad
- El consumidor
- Actividades de repaso



Recomendaciones técnicas

Para poder ejecutar la plataforma de formación necesitarás un navegador web (recomendamos IE8 o posterior / Firefox / Opera / Safari / Chrome) con el plugin de Flash 9 o posterior.

Además, recomendamos una resolución de pantalla de 1024 x 768 Así como, que la conexión a Internet sea al menos de 256 kbits/s