|  |
| --- |
| Logo Solucion |

|  |
| --- |
| Curso On Line |

|  |
| --- |
| **Manipulador de Alimentos en la Industria Alimentaria** |

|  |
| --- |
| **Objetivos:** |
| 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. |

|  |
| --- |
| **Temario:** |
| 1. Importancia de la Manipulación y Definiciones 2. Peligros para la salud derivados del consumo de alimentos 3. Manipulación higiénica de los alimentos 4. Sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) 5. Programas generales de higiene en la industria alimentaria 6. Otros Programas de Prerrequisitos 7. Seguridad Alimentaria, información obligatoria y de alérgenos |