|  |
| --- |
| Logo Solucion |

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

|  |
| --- |
| **Manipulador de Alimentos Frutas y Hortalizas** |

|  |
| --- |
| **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 cumplen 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. Capacitar a las personas que desarrollen actividades relacionadas con la manipulación de alimentos en el sector de frutas y hortalizas. En caso de inspección, deberás 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 - Programas generales de higiene en la industria alimentaria  5 - Seguridad Alimentaria  6 - Sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)  7 - Legislación aplicable y definiciones. Condiciones generales y específicas.  8 - Etiquetado. Normas de Calidad. Alteraciones. |