

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



(PRM) MANIPULADOR DE ALIMENTOS v1

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

- Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios.
- Fomentar la concienciación de prácticas saludables en la manipulación de estos productos.
- Formar para una buena práctica de limpieza, higiene, etc.
- Mejorar en la manipulación responsable y de calidad a través del sistema APPCC.

Contenidos:

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.

Los microorganismos.

Enfermedades de transmisión alimentaria Los microorganismos.

Factores que favorecen el crecimiento de microorganismos.

Toxiinfecciones alimentarias.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Principales microorganismos patógenos responsables de las enfermedades de transmisión alimentaria
Conservación de los alimentos.

Manipulación de los alimentos en la cadena alimentaria Recepción de materias primas.

Conservación y almacenamiento.

Envasado.

Trazabilidad y etiquetado.

Transporte.

Distribución y venta.

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.

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 manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Capacitación.

Ibérica | Soluciones
Formativas

AVDA. DE BRASIL, 6 - 1ª PLANTA
28020 MADRID
Telf. 91 825 80 53 - Fax. 91 825 85 91
www.ibericasf.es | info@ibericasf.es