

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

	<p>OBJETIVO DEL CURSO</p> <p>Adquirir los conocimientos necesarios en higiene, establecidos en el Reglamento (CE) nº 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.</p> <p>Garantizar que el operador de empresa alimentaria cumple con su obligación de establecer y aplicar un plan de formación en higiene alimentaria de acuerdo con su actividad laboral, necesidades concretas y ámbito específico de actuación.</p> <p>Formar a los alumnos en conocimientos básicos en materia de higiene alimentaria, prácticas correctas e incorrectas de higiene y función dentro del sistema de autocontrol de la empresa.</p>
	<p>DURACIÓN</p> <p>6 horas</p>
	<p>METODOLOGÍA</p> <p>Online o presencial. La exposición del curso se hará mediante soporte visual, diapositivas PowerPoint, vídeos, documentación, etc.</p>
	<p>PROFESORADO</p> <p>Todos nuestros profesores son profesionales reconocidos y en activo del sector agrícola y alimentario que reúnen una amplia experiencia técnica y docente en las temáticas que imparten.</p>
<p>PROGRAMA DEL CURSO</p> <p>UNIDAD DIDÁCTICA I: Introducción: principios básicos.</p> <p>UNIDAD DIDÁCTICA II: Contaminación alimentaria</p> <p>UNIDAD DIDÁCTICA III: Contaminación biológica</p> <p>UNIDAD DIDÁCTICA IV: Buenas prácticas higiénicas</p> <p>UNIDAD DIDÁCTICA V: Locales, instalaciones y equipos</p> <p>UNIDAD DIDÁCTICA VI: Sistema APPCC</p> <p>UNIDAD DIDÁCTICA VII: Trazabilidad</p> <p>UNIDAD DIDÁCTICA VIII: Tratamiento y conservación de alimentos</p> <p>Tras la asistencia al curso y la superación final de la prueba (online: prueba en la plataforma) o presencial (prueba escrita), se entregará un CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS válido para todo el territorio nacional.</p>	