

Descripción del curso:

Este curso permite obtener la capacitación necesaria para desarrollar actividades como manipulador de alimentos mediante la formación en cuestiones de higiene alimentaria de carácter general y de aplicación de los principios del APPCC según establece el **Reglamento 852/2004, Capítulo XII**. Tras la finalización del curso se expide el correspondiente certificado que acredita el aprovechamiento del mismo.

Objetivos:

- 👤 Adquirir los conocimientos necesarios para la especialización en materia de manipulación de los alimentos.
- 👤 Adquirir los conocimientos necesarios sobre las principales enfermedades, intoxicaciones e infecciones así como otros riesgos asociados al consumo de alimentos. Concienciación del personal manipulador para el seguimiento de prácticas correctas de higiene.
- 👤 Conocer las adecuadas prácticas de manipulación así como las técnicas actuales de conservación para garantizar la calidad y seguridad de los alimentos producidos.
- 👤 Adquirir los conocimientos básicos para la implantación y seguimiento de los principios del Sistema APPCC.

Temario:

- 👤 La responsabilidad de la empresa en cuanto a la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- 👤 Fuentes de contaminación de los alimentos: física, química y biológica. Alérgenos.
- 👤 Alteración y contaminación de los alimentos: concepto, causa y factores contribuyentes.
- 👤 Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- 👤 Concepto y tipo de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- 👤 Métodos principales de conservación de alimentos.
- 👤 Guía de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH) (varía según sector)
 - Plan 1: Formación de Manipuladores
 - Plan 2: Mantenimiento de locales, instalaciones y equipos
 - Plan 3: Limpieza y Desinfección
 - Plan 4: Control de Plagas: desinsectación y desratización
 - Plan 5: Control de Agua de Abastecimiento
 - Plan 6: Buenas Prácticas de Fabricación y Manipulación
 - Plan 7: Trazabilidad
 - Otros Planes
- 👤 Aspectos generales de los sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)
- 👤 Documentación de los Sistemas de Autocontrol.
- 👤 Ejercicios prácticos: valoración de prácticas correctas de higiene.