



INDICE

MANIPULADOR DE ALIMENTOS. CERTIFICADO OFICIAL.

MODULO I.- RIESGOS PARA LA SALUD DERIVADOS DEL CONSUMO DE ALIMENTOS.

1. ¿Por qué un Plan de Formación Continuada en el Manipulador?.
2. Alteración y contaminación de los alimentos.
3. MICROBIOLOGIA de alimentos.
4. TOXIINFECCIONES alimentarias.

MODULO II.- IMPORTANCIA DE LA HIGIENE

1. ¿Qué es la Higiene?
2. Higiene Personal
3. Higiene de las Instalaciones, Maquinas y Equipos

MODULO III.- BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

1. La Cadena Alimentaria.
2. Recepción de Materias Primas.
3. Elaboración.
4. Conservación o Almacenamiento.
5. Envasado.
6. Etiquetado.
7. Distribución.
8. Exposición y Venta.
9. Higiene de los Alimentos: "Las 10 Reglas de ORO"

MODULO IV.- CONTROL DE CALIDAD.

1. Sistema APPCC.
2. Legislación Vigente.

MODULO V.- ESPECIALIDADES.

PRESENCIAL