



Empresa Autorizada como Centro Formador de Manipuladores de Alimentos
SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD: Empresa Certificada bajo ISO 9001:2000 para la actividad de Formación

OBJETIVO:

Formar a los trabajadores en cuanto a la higiene de los alimentos, manipulaciones correctas e incorrectas, higiene personal y de instalaciones, así como conseguir el mantenimiento de buenas prácticas de manipulación, adaptándose sobre todo a los procesos de su empresa.

Formación y motivación de los trabajadores en Sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC o HACCP), su importancia y papel de cada uno en la cadena de producción-consumo de los alimentos.

DIRIGIDO A:

Aquellas personas que por su actividad laboral tienen contacto directo con los alimentos, es decir los manipuladores.

MODALIDADES:

MODALIDAD	Nº DE HORAS	PRECIO
Semipresencial	4 Presenciales 6 a Distancia	45 €(Exento de IVA)

METODOLOGÍA:

1. El curso se imparte en la modalidad semipresencial, que consta de 4h. presenciales en nuestras instalaciones (C/ Parra 41) y 6 horas a distancia que se cubren con la lectura de un manual que previamente tendrás que recoger en nuestras instalaciones.
2. El alumno debe pasarse por nuestras instalaciones para coninar la reserva. En este momento debe abonar el 50% del coste del curso y se le hace entrega del Manual para satisfacer así la parte a Distancia.
3. Recibido el temario del curso, el alumno procederá al estudio de los temas independientemente y por orden creciente.
4. El Manual que se hace entrega incluye unos ejercicios prácticos del Módulo I que deben ser realizados por el aluno en casa y que serán corregidos al inicio de la clase presencial.
5. El alumno/a podrá acudir a cualquiera de los cursos programados mensualmente por FORMASIC para la expedición del certificado de Manipulador de Alimentos durante los 3 meses siguientes a la fecha de matriculación.
6. Para ser considerado apto debe aprobar el 50 % del test para la obtención del certificado de Manipulador de Alimentos.

PROGRAMACIÓN DEL CURSO

Duración del curso: 4 + 6 horas (Aprox. 1 o 1.5 días)

Inicio: a la recepción del temario

Fecha de entrega de Examen Día de asistencia a la parte presencial

	MANIPULADORES DE ALIMENTOS (CERTIFICADO OFICIAL)	
---	---	---

Empresa Autorizada como Centro Formador de Manipuladores de Alimentos
SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD: Empresa Certificada bajo ISO 9001:2000 para la actividad de Formación

Consulta y tutorías personalizadas:

C/. Parra, 41; 28025 - Madrid. TEL. 91-472 62 44; FAX: 91-472 04 19

C/.Camino del Molino 11 nave 10, 41; 28400 – Collado Villalba. TEL. 91-849 71 27;FAX: 91-850-46-25

Dirección de Correo electrónico para tutorías por la red:

info@academo.es



***DESCUENTO DEL 15% PARA ALUMNOS
PARTICULARES MATRICULADOS EN
TODOS LOS CURSOS PRESENTANDO EL
CARNÉ EURO <26 O CARNÉ +26 DE LA
COMUNIDAD DE MADRID***



PARA MÁS INFORMACIÓN:

C/. Parra, 41; 28025 - Madrid. TEL. 91-472 62 44; FAX: 91-472 04 19

C/. Camino del Molino 11 nave 10, 41; 28400 – Collado Villalba.

TEL. 91-849 71 27; FAX: 91-850-46-25

www.academo.es ó www.sic-calidad.com

E - mail: info@academo.es



Empresa Autorizada como Centro Formador de Manipuladores de Alimentos
SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD: Empresa Certificada bajo ISO 9001:2000 para la actividad de Formación

ÍNDICE

PARTE GENERAL O COMÚN

TEMA I: OBJETIVOS Y METODOLOGÍA DEL CURSO

- OBJETIVOS GENERALES
- OBJETIVOS ESPECIFICOS

TEMA II: INTRODUCCIÓN. EL PAPEL DE LOS MANIPULADORES.

1. EL PAPEL DE LOS MANIPULADORES COMO RESPONSABLES DE LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA.

2. LEGISLACIÓN APLICABLE.

TEMA III: RIESGO PARA LA SALUD DERIVADOS DEL CONSUMO DE ALIMENTOS

- PATÓGENOS:
- NO PATÓGENOS

TEMA IV: ALTERACIONES Y CONTAMINACIONES DE LOS ALIMENTOS

- FÍSICAS
- QUÍMICAS
- BIOLÓGICAS

TEMA V: FACTORES QUE INFLUYEN EN EL CRECIMIENTO MICROBIANO

- HUMEDAD (AGUA)
- TEMPERATURA.
- NUTRIENTES

TEMA VI: TIPOS DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

- INTOXICACIONES
- INFECCIONES
- TOXIINFECCIONES

TEMA VII: MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- FRÍO
 - o REFRIGERACIÓN
 - o CONGELACIÓN
- CALOR:
 - o PASTEURIZACIÓN:
 - o ESTERILIZACIÓN:
- ENVASADOS AL VACÍO
 - o ATMÓSFERAS MODIFICADAS
 - o LIOFILIZACIÓN
 - o DESECACIÓN Y DESHIDRATACIÓN
- ADICIÓN DE SUSTANCIAS QUÍMICAS
 - o ADICIÓN DE SUSTANCIAS QUÍMICAS NATURALES
 - AHUMADO
 - SALAZÓN



Empresa Autorizada como Centro Formador de Manipuladores de Alimentos
SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD: Empresa Certificada bajo ISO 9001:2000 para la actividad de Formación

- AZUCARADO
- ENCURTIDO
- ESCABECHADO
- ADICIÓN DE SUSTANCIAS QUÍMICAS ARTIFICIALES:
 - ADITIVO ALIMENTARIO
- TRATAMIENTOS POR RADIACIÓN
 - ULTRAVIOLETA
 - IONIZANTES

TEMA VIII: MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS. ETIQUETADO

1. MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS
2. ETIQUETADO

TEMA IX: HIGIENE Y CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES.

1. CONDICIONES HIGIENICO-SANITARIAS QUE DEBEN CUMPLIR LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
2. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

TEMA X: .CONTROL DE PLAGAS.

- DESINSECTACIÓN:
- DESRATIZACIÓN

TEMA XI: .GESTION DE LOS RESIDUOS

- ACUMULACIÓN DE DESPERDICIOS
- CONTENEDORES
- EVACUACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS DESPERDICIOS

TEMA XII: .CONTROL DE PROVEEDORES

TEMA XIII: .TRAZABILIDAD

PARTE ESPECÍFICA

TEMA XIV: HABITOS HIGIÉNICOS DE LOS MANIPULADORES- BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN

- HIGIENE E INDUMENTARIA
- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
- TRANSPORTE Y RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS
- ALMACENAMIENTO
- PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN

TEMA XV: .INTRODUCCIÓN A LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL APPCC-SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

TEMA XVI: PROFUNDIZACIÓN EN EL SISTEMA DE AUTOCONTROL, BASADO EN EL APPCC Y/O GPCH DE LA EMPRESAS DEL SECTOR

ANEXO I: RECORDATORIO PARA UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ANEXO II: ALERGIAS ALIMENTARIAS