

CERTIFICADO DE FORMACIÓN

Por el presente se certifica que:

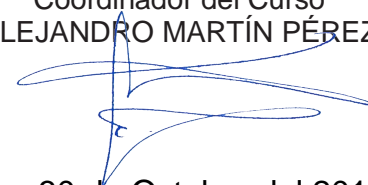
ANTONIO GARCIA CARRASQUILLA

Con DNI: 46470244D, ha superado satisfactoriamente el curso para la obtención del CERTIFICADO DE **MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO** según el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 y, por lo tanto posee la formación necesaria para el desarrollo de las labores propias de un **MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

IMPARTIDO POR LABORALI S. COOP. AND
CIF F93198216



Coordinador del Curso
ALEJANDRO MARTÍN PÉREZ



Málaga, a 30 de Octubre del 2015

CONTENIDO FORMATIVO

1. Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y/o de su manipulación. Enfermedad de Transmisión Alimentaria.
2. Principales causas de contaminación de los alimentos y tipos de contaminantes.
 - 2.1. Principales causas de contaminación de los alimentos.
 - 2.2. Tipos de contaminantes que se pueden encontrar en los alimentos.
 - 2.2.1. Contaminantes biológicos.
 - 2.2.2. Contaminantes no biológicos.
3. Origen y transmisión de los contaminantes en los alimentos y condiciones que favorecen su desarrollo.
 - 3.1. Origen y transmisión de los contaminantes en los alimentos.
 - 3.2. Factores que afectan al crecimiento y desarrollo de los microorganismos.
4. Principales causas que contribuyen a la aparición de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria.
5. Medidas básicas para la prevención de la contaminación de los alimentos.
 - 5.1. Importancia de la higiene personal en la manipulación de alimentos: prácticas correctas e incorrectas.
 - 5.2. Limpieza y desinfección: concepto y buenas prácticas.
 - 5.3. Desinsectación y desratización.
 - 5.4. Higiene de locales y equipos.
 - 5.5. Refrigeración y otros tipos de conservación de los alimentos.
 - 5.6. Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos.
 - 5.7. Responsabilidad del manipulador en su puesto de trabajo.
6. La responsabilidad de la empresa en la prevención de Enfermedades de transmisión alimentaria: Sistemas de Autocontrol.
 - 6.1. Responsabilidad de la empresa.
 - 6.2. Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).
 - 6.2.1. Definición de conceptos básicos: Sistema APPCC, Equipo APPCC, Peligro, Riesgo, Gravedad, Diagrama de flujo, Punto Crítico de Control, Límite Crítico, Medida correctora.
 - 6.2.2. Justificación de la implantación del sistema APPCC. Características fundamentales del sistema APPCC.
 - 6.2.2.1. Evolución del sistema APPCC a lo largo del tiempo.
 - 6.2.2.2. Justificación de la implantación del sistema APPCC
 - 6.2.2.3. Características fundamentales del sistema APPCC.
 - 6.2.3. Principios y fases de aplicación del sistema APPCC.
 - 6.2.3.1. Principios del sistema APPCC.
 - 6.2.3.2. Plan APPCC.
 - 6.3. Planes Generales de Higiene (PGH).