

## MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



	<b>ONLINE</b>		
	<b>Duración:</b> 10 H	<b>Horas presenciales:</b> 0 H	<b>Horas online:</b> 10 H
	<b>Familia:</b> INDUSTRIA <b>Área:</b> NO PRL		
	<b>Dirigido a:</b> Metodología basada en la realización de la formación a través de una plataforma de teleformación o e-learning, permitiendo al alum@ interactuar con el tutor/a, a través de tutorías personalizadas y otras herramientas como chat, foros, etc., desde un desarrollo planificado y sistematizado de la acción formativa, permitiendo al alumno realizar la formación desde cualquier lugar y a en todas las franjas horarias, evitando así desplazamientos pudiendo conciliar vida familiar y laboral. El contenido se basa en paquetes SCORM, vídeos, actividades, exámenes, etc.		
	<b>Objetivos:</b> Garantizar la seguridad de los alimentos en los niveles exigidos por los consumidores requiere el compromiso absoluto de los sectores productivo, transformador y comercial. La formación en higiene de los alimentos es uno de los elementos básicos en los que se apoya una sólida y moderna industria alimentaria y uno de los mecanismos disponibles para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos. La formación debe ser capaz de motivar al manipulador en su papel de proteger la salud del consumidor y ofrecerle a éste la confianza que demanda al comprar sus productos. El Programa de Formación de Manipulador de Alimentos presentado responde a la demanda de capacitar al personal dedicado a la manipulación de alimentos para que incorpore a su trabajo los hábitos y las prácticas adecuadas de higiene. De acuerdo con la legislación vigente, los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar: 1. La supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral. 2. Que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento de procedimientos permanentes basados en los principios del APPC hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de dichos principios. 3. El cumplimiento de todos los requisitos de la legislación nacional relativa a los programas de formación para los trabajadores de determinados sectores alimentarios.		
	<b>Metodología:</b> Metodología basada en la realización de la formación a través de una plataforma de teleformación o e-learning, permitiendo al alum@ interactuar con el tutor/a, a través de		

tutorías personalizadas y otras herramientas como chat, foros, etc., desde un desarrollo planificado y sistematizado de la acción formativa, permitiendo al alumno realizar la formación desde cualquier lugar y a en todas las franjas horarias, evitando así desplazamientos pudiendo conciliar vida familiar y laboral. El contenido se basa en paquetes SCORM, vídeos, actividades, exámenes, etc.



**Contenidos:**

1. Importancia de la Manipulación y Definiciones
2. Peligros para la salud derivados del consumo de alimentos
3. Manipulación higiénica de los alimentos
4. Sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)
5. Programas generales de higiene en la industria alimentaria
6. Otros Programas de Prerrequisitos
7. Seguridad Alimentaria: información obligatoria y de alérgenos