

Certificado MANIPULADOR DE ALIMENTOS

HARPAL SINGH CHEEMA Y8439796Y

Ha superado con éxito el curso de formación de Manipulador de Alimentos inicial en la modalidad ON LINE

Especialidad, **COMIDAS PREPARADAS**

Inicio 04/10/21 Fin 09/10/21

Con un total de 6 horas lectivas, Lo que le acredita para realizar tareas como profesional de la Manipulación de Alimentos en la actividad laboral correspondiente a dicho sector.

Y para que conste a los efectos oportunos en la administración competente se firma en

Torrevieja a

Fdo

**D. Julian Hernandez
Mallorquin**

Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, por la Universidad de Granada

REF. EXPEDIENTE

05/10/21 17:49

Y8439796Y

Harpalsinghcheema0@gmail.com

PLAN DE ESTUDIOS

UNIDAD 1 – La legislación alimentaria.

UNIDAD 2 – Higiene alimentaria en la producción primaria. Obligaciones de los operadores en producción primaria. Obligaciones de los operadores en producción animal. Obligaciones de los operadores en producción vegetal.

UNIDAD 3 – Requisitos de los locales en los que se manipulan alimentos. Requisitos de los locales donde se preparan alimentos. Requisitos específicos para las salas donde se preparan, tratan o transforman alimentos. Requisitos específicos para locales ambulantes o provisionales, máquinas expendedoras y locales de viviendas destinados a la elaboración regular de alimentos que se liberarán al mercado.

UNIDAD 4 – Otros requisitos legales en materia de seguridad alimentaria. Requisitos legales durante el transporte de alimentos. Requisitos de los equipos destinados a la elaboración de alimentos. Manejo de los desperdicios de alimentos. Medidas específicas para el suministro de agua. Requisitos específicos de los manipuladores de alimentos. Requisitos de los productos alimenticios. Requisitos del envasado y embalaje de los alimentos.

UNIDAD 5 – Alimentación y nutrición. Dieta. Alimentación y salud. Acciones gubernamentales para la promoción de la alimentación saludable.

UNIDAD 6 – Higiene alimentaria. Condiciones mínimas de las instalaciones. Limpieza y desinfección. Control de plagas: desinsectación y desratización.

UNIDAD 7 – La conservación y el envasado de alimentos. Conservación de los alimentos. Envasado de alimentos. Etiquetado de los alimentos.

UNIDAD 8 – Los manipuladores de alimentos. Obligaciones y prohibiciones. Prácticas recomendadas. Manipulación en las diferentes etapas. Higiene en la manipulación de determinados alimentos. Condiciones específicas para comidas preparadas.

UNIDAD 9 – La contaminación de los alimentos. Fuentes de contaminación. Residuos derivados del trabajo con alimentos.

UNIDAD 10 – La contaminación física y química de los alimentos. Contaminación física de los alimentos. Contaminación química de los alimentos. Medidas para evitarlas.

UNIDAD 11 – La contaminación biológica de los alimentos. Factores de crecimiento de microorganismos en los alimentos. Agentes bióticos causantes de contaminación.

UNIDAD 12 – Enfermedades transmitidas por los alimentos. Síntomas de las enfermedades de transmisión alimentaria. Enfermedades infecciosas, parasitarias. Toxiinfecciones.

UNIDAD 13 – Los sistemas de control en la industria alimentaria. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). Guías de Buenas Prácticas de Higiene. Certificación en la industria alimentaria.

UNIDAD 14 – El sistema de Análisis y Puntos de Control Críticos. Principios del Sistema APPCC. Los Prerrequisitos del Sistema APPCC. Diseño del Sistema APPCC.