

MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y APPCC

ÁREA FORMATIVA
HOSTELERÍA

NIVEL
Curso Monográfico

DURACIÓN
50 h

MODALIDAD FORMATIVA
Semipresencial, Distancia.

DESTINATARIOS

- Directores y responsables de calidad.
- Directores de producción y profesionales.
- Técnicos del sector alimentario y empresas relacionadas.

OBJETIVOS

- Ser capaz de identificar los requisitos de seguridad alimentaria, y cómo obtener marcas de calidad.
- Conocer los diferentes estándares de calidad existentes, así como las similitudes, complementariedad y ventajas de su implementación en la industria alimentaria.

TITULACIÓN

Los participantes que hayan realizado con aprovechamiento el Curso, recibirán el correspondiente **Diploma de Manipulador de alimentos y APPCC** expedido por Isonor Quality.

TEMARIO

1. **LEGISLACIÓN ALIMENTARIA**
2. **DEFINICIÓN Y OBLIGACIONES DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**
3. **LA HIGIENE**
4. **LAS BACTERIAS**
5. **LA INTOXICACIÓN ALIMENTARIA**
6. **LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS**
7. **EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS**

8. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS LOCALES

9. EL CONTROL DE LAS PLAGAS

10. TRAZABILIDAD

11. ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC)

DOCENTES

Profesorado con acreditada experiencia en la materia.

