



## Manipulador de alimentos

Adaptado al Reglamento 1169/2011 de información al consumidor

<b>Duración</b>	6 horas	<b>Modalidad</b>	Presencial
<b>Calendario</b>	A concretar en función de las necesidades de la empresa.		
<b>Inscripción</b>	Enviar ficha de inscripción cumplimentada junto con el justificante de la transferencia bancaria por importe del curso a <b>info@mercamadridformacion.es</b> indicando nombre del curso y nombre y dos apellidos del alumno		
<b>Objetivos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manipular correctamente los alimentos respetando las normas higiénico sanitarias recomendadas, así como las buenas prácticas de actuación en los diferentes puestos de trabajo de la cadena agroalimentaria.</li> <li>- Conocer los peligros que pueden originarse en la salud de los consumidores por la ingestión de alimentos manipulados incorrectamente y las distintas enfermedades transmitidas por los alimentos.</li> <li>- Analizar los distintos tipos de conservación de los alimentos.</li> <li>- Informar a los manipuladores de las normas que deben cumplir en cuanto a actitudes, hábitos y comportamientos.</li> <li>- Dar a conocer a los manipuladores las instrucciones de trabajo establecidas por la empresa para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos.</li> <li>- Exponer el proceso de limpieza y desinfección, el tratamiento de desinsectación-desratización y el tratamiento de residuos y desperdicios.</li> <li>- Conocer las normas asociadas al proceso de elaboración de los productos del sector: materias primas, recepción, elaboración, envasado, etiquetado, almacenamiento, carga y descarga y transporte; así como las condiciones específicas del Sistema APPCC y de las GPCH del sector.</li> <li>- Exponer los nuevos requerimientos del Reglamento 1169 de información al consumidor.</li> <li>- Llevar a cabo una gestión de alérgenos correcta.</li> <li>- Concienciar al alumno en la necesidad e importancia del cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias que deben aplicar y que han de darse tanto en las instalaciones como en ellos mismos como manipuladores de productos alimentarios.</li> <li>- Aprender a aplicar unos procedimientos correctos de trabajo.</li> </ul>		
<b>Contenidos</b>	<p><b>Contenidos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Peligros para la salud causados por alimentos manipulados incorrectamente.</li> <li>Concepto y tipos de enfermedades transmitidas por los alimentos.</li> <li>Alimentos y trastornos alimentarios.</li> <li>Métodos de conservación de los alimentos.</li> <li>Actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.</li> <li>Limpieza y desinfección.</li> <li>Desinsectación y desratización. Tratamiento de residuos.</li> <li>Requisitos de Instalaciones y utensilios.</li> <li>Sistema de análisis de peligros y APPCC. GPCH.</li> <li>Reglamento de información al consumidor. Gestión de alérgenos.</li> </ul>		
<b>Precio:</b>	<p style="text-align: center;">45 € /alumno</p> <p><i>El curso por alumno es bonificable 100% con cargo al crédito para la formación mediante la aplicación de bonificaciones a la Seguridad Social, con el límite del crédito disponible de cada empresa.</i></p> <p><i>Mercamadrid pone a disposición de las empresas que lo soliciten el servicio de gestión de la bonificación ante la Fundación Tripartita, acorde con lo establecido en el artículo 12 de la Ley 30/2015.</i></p>		
<p><i>De conformidad con la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos de que sus datos serán incorporados a un fichero propiedad de MERCADOS CENTRALES DE ABASTECIMIENTO DE MADRID, S.A. – MERCAMADRID con la única finalidad de atender su solicitud de inscripción en formación. Usted puede ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiéndose por escrito a MERCAMADRID, S.A., Centro Administrativo - Avda. de Madrid Mercamadrid, s/n – 28053 Madrid.</i></p>			