

# CERTIFICADO MANIPULADORES DE ALIMENTOS

**PRESENCIAL O DISTANCIA**



## **PRESENTACIÓN**

Este curso va dirigido a todas aquellas personas que por razón de su actividad laboral, tienen o tendrán contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio (cocineros, camareros, monitores, comedor, comercio minorista, etc.)

## **PROGRAMA**

1. Introducción. Concepto higiene y seguridad alimentaria.
2. Normativa vigente. Concepto manipuladores de alimentos e higiene alimentaria .
3. Principales peligros asociados a la higiene alimentaria (físicos , químicos y biológicos).
4. Concepto toxiinfección alimentaria. Diferencias entre infección e intoxicación.
5. Peligros biológico (bacterias). Características morfológicas. Reproducción y fases de crecimiento. Tipo de bacterias (Salmonella, Shigella, Listeria, Clostridium perfringens, Clostridium botulinum, Staphylococcus aureus, etc.).
6. Principales factores que contribuyen al crecimiento de las bacterias (composición alimentos, actividad de el agua, temperatura, oxígeno, tiempo, pH, etc.).
7. Buenas prácticas de manipulación de los alimentos en las diversas etapas. Recepción materias primas, almacenamiento (temperatura ambiente, refrigeración y congelación), preparación (descongelación, cocción, enfriamiento, recalentamiento), transporte, servicio o venta.
8. Plan de higiene personal en la manipulación de los alimentos . Manos, vestimenta, herida, enfermedades.
9. Analíticas de control de manipuladores, superficies, alimentos, ambiental y agua de consumo.
10. Gestión de residuos. Detergentes y desinfectantes. Limpieza instalaciones.
11. Control de plagas y animales domésticos. Signos de presencia. Medidas preventivas.
12. Sistema preventivo de autocontrol (APPCC). Programa y prerrequisitos.
13. Introducción a las alergias e intolerancias alimentarias. Enfermedad celíaca.
14. Video y actividades prácticas.

### **INSCRIPCIONES**

Puede inscribirse en **CENTAC GROUP S.L.** Consultoría de Nutrición, Higiene y Seguridad Alimentaria  
Coordinadora: Anna Pérez Curto, teléfono 977 23 34 43 o al correo: [annaperez@centacgroup.com](mailto:annaperez@centacgroup.com)  
(nombre y teléfono). Posibilidad de bonificar el curso.

### **LUGAR DE REALIZACIÓN**

----

### **ORGANIZACIÓN**

CENTAC GROUP S.L

### **HORARIO**

---



Consultoría de Nutrición,  
Higiene y Seguridad  
Alimentaria