



## Curso Manipulador de Alimentos

En este curso, se aprenderá la manipulación de forma higiénica para la prevención de intoxicaciones de origen alimentario.

El alumno aprenderá que significa ser manipulador de alimentos, correcto uso, conservación y desinfección de utensilios, locales e instalaciones donde se manipulen alimentos.

Este curso de manipulación de alimentos preparará a los profesionales del sector de la hostelería a manipular alimentos de forma que realicen su trabajo con seguridad y garantías plenas de manipulación.

### **PROGRAMA**

- Alteración y contaminación de los alimentos.
- Factores que determinan el desarrollo de microorganismos en los alimentos.
- Enfermedades de origen microbiano transmitidas por los alimentos.
- Condiciones higiénico sanitarias de las instalaciones, maquinaria y utillaje.
- Limpieza y desinfección.
- Lucha contra plagas.
- Higiene y salud del personal.
- Sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (A.P.P.C.C.). Sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (A.P.P.C.C.) y Guía de Practicas Correctas de Higiene (G.P.C.H.) aplicables a la hostelería.

### **OBJETIVOS**

- El objetivo de este curso es ofrecer un Programa Formativo a toda persona relacionada con el sector de la alimentación y especialmente, a aquellas personas que por su actividad laboral tienen contacto directo con los alimentos en cualquier fase de los mismos, ya sea preparación, fabricación, transformación, elaboración envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro o servicio alimentario.
- Así pues, se capacita al alumno participante en cuestiones relacionadas con aspectos de seguridad e higiene alimentaria con el fin de cumplir dos objetivos básicos:
  - Conocimiento por parte del alumno de las normas y hábitos correctores de actuación en su actividad laboral, que garantiza una óptima calidad y seguridad alimentaria en los productos destinados al consumo humano.
  - Cumplimiento de la normativa vigente en materia de sanidad alimentaria la cual establece la obligación de la formación de los manipuladores de alimentos en cuestiones de higiene de los alimentos.

### **PRESENTACION DEL CURSO**

Para facilitar, tanto a los empresarios como a sus trabajadores, la realización del curso correspondiente a la obtención del certificado acreditativo de Manipulador de Alimentos, Hostelcur ha diseñado un programa formativo flexible y económico.



Se trata de una acción formativa presencial con el fin de ajustarse a sus necesidades y horarios, mediante la cual empresarios y/o trabajadores podrán obtener el CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

El alumno deberá realizar un test final que acreditará el correcto aprovechamiento del curso, y la consiguiente obtención del certificado de manipulación de alimentos expedido por Hostelcur.

### **NECESITO DEL CERTIFICADO PARA MAÑANA**

En ese caso, Hostelcur le extendería un resguardo de matriculación para la acción formativa más inmediata que tendrá validez provisional hasta la fecha de la realización de la acción formativa.