

## MANIPULADOR DE ALIMENTOS BÁSICO MODALIDAD: PRESENCIAL 4 HORAS

### INTRODUCCIÓN

Consultoría y Formación Agroalimentaria (C.F.A) dispone de más de 10 años de experiencia en la organización de cursos de seguridad alimentaria.

Realizando esta formación según la demanda de las empresas, adaptando horarios y contenidos a los puestos donde los alumnos esperan desarrollar su vida profesional.

### OBJETIVOS

Conocer y comprender los principales conceptos relativos a la Higiene y Seguridad Alimentaria para poder realizar una adecuada Manipulación de Alimentos, así como las buenas prácticas existentes, teniendo en cuenta que el manipulador de alimentos es uno de los elementos que incide en el proceso de la cadena alimentaria.

### PROGRAMA

- Módulo 1: Los Alimentos. Definición y clasificación
- Módulo 2: Alteraciones y Contaminaciones. Causas y tipos
- Módulo 3: Enfermedades y otros riesgos para la salud humana asociados con los Alimentos
- Módulo 4: Métodos de conservación de los alimentos
- Módulo 5: Envasado de alimentos
- Módulo 6: La salud y la higiene de los manipuladores. Guía de Buenas Prácticas Higiénicas
- Módulo 7: Higiene en las instalaciones y en el transporte de alimentos
- Módulo 8: Limpieza y desinfección
- Módulo 9: Control de plagas. Insectos, ratas y aves
- Módulo 10: Etiquetado de alimentos
- Módulo 11: Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos
- Módulo 12: Legislación
- Módulo 13: Medidas prevención contra Covid-19 en empresas alimentarias
- Examen final

### DESARROLLO

Se utilizarán técnicas expositivas y demostrativas por parte del profesorado, complementadas con la discusión de las dudas que les surja a los alumnos.

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LOS ALUMNOS

La calificación se determinará por prueba escrita final.

El profesor, según el resultado obtenido en la prueba escrita final, emitirá el certificado indicando que alumnos han superado la acción formativa, al considerar que han adquirido y asimilado los conocimientos mínimos exigidos.

### EQUIPOS

Para la impartición se necesitan los siguientes equipos mínimos:

- Ordenador
- Proyector / Pantalla.
- Pizarra o Roll-paper para explicaciones del profesor

### PROFESORADO

Sara E. Martínez Santamaría.:

- Licenciada en Veterinaria
- Master Europeo en Biotecnología y Seguridad Alimentaria
- Asesora en seguridad alimentaria desde Septiembre de 2009
- Profesora para impartición cursos Seguridad alimentaria desde Septiembre de 2009

Guillermo Bermúdez Arribas:

- Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Asesor en seguridad alimentaria desde Marzo de 2020.

### FECHAS Y HORARIOS DE IMPARTICIÓN:

29/09/2020 en horario de 09:30 a 13:30 h.

### LUGAR DE IMPARTICIÓN:

Aula Formación Cecoga  
Avda Costaján Nº 11 (frente a estación I.T.V-Aranda)  
09400-Aranda de Duero (BURGOS)

### INSCRIPCIONES:

- A través del número de teléfono **947-50-56-96 (preguntar por Fran)**.
- O bien, a través de la dirección de correo electrónico:  
[francisco.garcia@cecoga.es](mailto:francisco.garcia@cecoga.es)

**PRECIO INSCRIPCIÓN: 25 € (I.V.A incluido por alumno)**