

CURSO

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

(4 horas)

QUIEN ESTÁ OBLIGADO A HACER ESTE CURSO

Actualmente sólo hay una normativa en vigor que regula la higiene alimentaria: es el Reglamento (CE) no 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004.

Dicho reglamento establece *normas generales destinadas a los operadores de empresa alimentaria en materia de higiene de los productos alimenticios, teniendo particularmente en cuenta los principios siguientes:*

- a) el operador de empresa alimentaria es el principal responsable de la seguridad alimentaria;*
- b) la necesidad de garantizar la seguridad alimentaria a lo largo de la cadena alimentaria.*

En el ANEXO II (**Requisitos higiénicos generales aplicables a todos los operadores de empresa alimentaria**) capítulo XII (**Formación**) queda establecido:

Los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar:

- 1) La supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.*
- 2) Que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del procedimiento mencionado en el apartado 1 del artículo 5 del presente Reglamento o la aplicación de las guías pertinentes hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de los principios del APPCC.*
- 3) El cumplimiento de todos los requisitos de la legislación nacional relativa a los programas de formación para los trabajadores de determinados sectores alimentarios.*

Esta normativa en vigor se está exigiendo en España a todas las personas relacionadas con la manipulación de alimentos: ya estén estos envasados o no, crudos o cocinados. o simplemente los transporten, aunque no lleguen a tocarlos.

OBJETIVOS.

Este manual nace con el objetivo de proporcionarte una formación correcta relativa a la manipulación de alimentos y que puedas realizar tu trabajo como manipulador de alimentos con responsabilidad, puesto que de ti va a depender la salud de muchos consumidores. El contenido de éste manual te permitirá:

- Conocer las normas de higiene personal que requiere un manipulador de alimentos.
- Conocer las causas de las intoxicaciones alimentarias.
- Saber cómo prevenir las intoxicaciones alimentarias.
- Saber utilizar las cámaras de refrigeración y congelación para evitar la contaminación cruzada y conservar los alimentos de forma segura.
- Fomentar actitudes correctas en la higiene de los alimentos.
- Saber realizar las operaciones de limpieza de forma segura e higiénica.
- Conocer los riesgos del consumo de alimentos que contienen alérgenos para personas que sean sensibles a ellos.

DURACIÓN Y FECHA DE REALIZACIÓN.

El curso tiene una duración de 4 horas.

La fecha de realización, al ser un curso on-line que permanentemente está disponible, la elige el cursillista a su gusto.

PRECIO

El curso es gratuito. (La expedición del título tiene un coste de 25€)

CÓMO MATRICULARSE

Para hacer este curso de 4 horas de duración sigue uno de los procedimientos siguientes:

- Solicitarlo a través del formulario de contacto de la página web de Academia Maestre. Dejando tu número de teléfono nos pondremos en contacto contigo.
<http://www.academiamaestre.com/contacto>.
- A través del teléfono 924 71 00 18 en horario de 10-14.
- Pinchando en este enlace que te llevará a un formulario de solicitud: <https://bit.ly/31Nhyni>

REALIZACIÓN, EVALUACIÓN Y CERTIFICADO DEL CURSO.

- ✚ Tras la toma de datos para la matrícula, se te enviarán a tu correo electrónico las claves de usuario y contraseña para acceder al curso a través del aula virtual (si no tuvieras correo te llamaríamos para dártelas de viva voz).
- ✚ Una vez realices el curso (cuyas dudas podrás consultar a través del foro de dudas o chat, atendido por nuestro/a tutor/a) tendrás que contestar al test evaluativo.
- ✚ Para poder obtener el certificado del curso es necesario obtener un mínimo del 50% de respuestas acertadas (5).
- ✚ Una vez hayas realizado el test, nuestros tutores emitirán un informe a Academia Maestre con el número total de respuestas acertadas y la nota total global obtenida en el curso.
- ✚ Sólo entonces Academia Maestre emitirá un certificado del curso realizado.

Para recoger el certificado, la persona titular del mismo podrá:

- ✚ Personarse en alguna de las sedes de Academia Maestre (Badajoz, Don Benito, Fuente del Maestre o Cáceres).
- ✚ Enviar a un autorizado en su nombre a recogerlo a cualquiera de dichas sedes.
- ✚ Solicitar su envío por correo postal ordinario (con cargo a Academia Maestre)
- ✚ Si prefiere el envío por agencia de transporte, sólo tiene que llamar a la academia y solicitarlo. En este caso, el importe de este gasto corre por parte del cursillista.
- ✚ Ponerse en contacto con nosotros a través del nº de teléfono: 924 71 00 18.