



CERTIFICADO DE FORMACIÓN

Por el presente se certifica que:

GIOVANNA BUCETA GANDARA

Con DNI/NIE: 77011139d, ha superado satisfactoriamente el curso para la obtención del

CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

Cuyo contenido formativo está basado según el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios; y el Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero.

Con una duración de 10 horas en modalidad online.

Impartido por Laborali

Con domicilio en C/Marie Curie, 3. 1ª Ofic. 5 - 29590



Coordinador del Curso

ALEJANDRO MARTÍN PÉREZ

Técnico Superior en Prevención de Riesgo

Expedido el 06 de Mayo del 2022

CONTENIDO FORMATIVO

Contenido del programa de formación para el desempeño de las funciones del manipulador de alimentos, conforme al Reglamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004.

1. INTRODUCCIÓN
2. INFECCIONES DE ORIGEN BACTERIANO
 - 2.1. Tipos de contaminación de los alimentos según su origen
3. ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA
 - 3.1. Las infecciones
 - 3.2. La intoxicación
 - 3.3. La toxoinfección
4. PRINCIPALES FORMAS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS
5. FACTORES QUE INFLUYEN EN LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS
 - 5.1. Temperatura
 - 5.2. Acidez y el pH
 - 5.3. Agua
 - 5.4. La oxidación/reducción
 - 5.5. Nutrientes y sustancias inhibidoras
 - 5.6. Tiempo
6. PRINCIPALES CAUSAS QUE CONTRIBUYEN A QUE APAREZCAN LOS BROTES DE ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA (ETA)
7. ALMACENAMIENTO
 - 7.1. Recepción
 - 7.2. Almacenamiento o conservación
 - 7.3. Envasado
 - 7.4. Etiquetado
 - 7.5. Maquinaria y utensilios en contacto con los alimentos
8. LIMPIEZA E HIGIENE
 - 8.1. Limpieza de utensilios e instalaciones y control de plagas
 - 8.1.1. Limpieza de útiles de cocina y piezas desmontables
 - 8.1.2. Limpieza de las instalaciones
 - 8.1.3. Manejo de residuos y desperdicios
 - 8.1.4. Control de plagas
 - 8.1.5. Medidas preventivas contra Plagas
 - 8.2. Higiene personal
 - 8.3. La higiene de los locales y los equipos
9. INFORMACIÓN SOBRE LA NORMATIVA EUROPEA DE INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR
 - 9.1. Alimentos alérgenos y sustancias que producen intolerancia alimentaria
 - 9.2. Definiciones
10. PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO Y ZONAS PELIGROSAS
 - 10.1. Los sistemas de autocontrol
 - 10.2. Principios del sistema APPCC
 - 10.3. Planes generales de higiene
11. NORMATIVA
 - 11.1. Responsabilidad de las empresas en el sector alimentario sobre la higiene de sus establecimientos
12. INFORMACIÓN FRENTE A COVID-19.