

Manipulador de Alimentos. Especialidad: Industria alimentaria

DESCRIPCIÓN

Desaparece el Carnet de Manipulador de Alimentos, esa figura obligatoria desde 1984 para todos aquellos que trabajan en la manipulación de alimentos (en la restauración, empresas alimentarias, carnicerías, pescaderías, fruterías). De esta forma, los establecimientos deberán adaptarse a la nueva normativa europea de higiene alimentaria, que deroga las anteriores y que entró en vigor el pasado mes de febrero de 2010.

El principal cambio reside en la formación, ya que los propietarios de los establecimientos asumen la preparación de su personal, algo que acreditaba antes el carnet de manipulador.

Esta formación de manipuladores deberá recogerse dentro de los Planes de Formación Continua, en los Prerrequisitos y en el Plan APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) de la empresa alimentaria.

DIRIGIDO A

A aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio de productos alimenticios al consumidor.

REQUISITOS ESPECIALES DE ACCESO Y OBTENCIÓN DEL TÍTULO

No se establecen requisitos previos de acceso:

Requisitos para la obtención del título:

- Completar el 100% de las autoevaluaciones
- Lectura/ Estudio del material didáctico completo
- Visionado de los videos formativos
- Superar el examen final con una nota superior al 60% (3 intentos máximo)

Los alumnos que no superen el examen final, pero cumplan el resto de requisitos, podrán solicitar un certificado de Participación.

FICHA DEL CURSO



Modalidad Elearning
Duración: 10 h



Titulación Otorgada
Manipulador de alimentos. Especialidad: Industria alimentaria



Título emitido por



PREVENSYSTEM



Modalidad Elearning

Duración: 10 h



Titulación Otorgada

Manipulador de alimentos. Especialidad: Industria alimentaria



Título emitido por



PREVEN SYSTEM

Tema 1. Contaminación de alimentos

Tema 2. Condiciones higiénico-sanitarias

Tema 3. Sistemas de control

Tema 4. Especialidad: Industria alimentaria