

CURSO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

LOS TRABAJADORES COMPRENDIDOS DENTRO DEL ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL REAL DECRETO 202/2000, DE 11 DE FEBRERO POR EL QUE SE ESTABLECEN LAS NORMAS RELATIVAS DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS TIENEN QUE FORMARSE EN MATERIA DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTICIA.

QUIENES TIENEN LA OBLIGACIÓN DE HACER EL CURSO?

TODOS AQUELLOS QUE PREPAREN, FABRIQUEN, TRANSFORMEN, ELABOREN, ENVASEN, ALMACENEN, TRANSPORTEN, DISTRIBUYAN, MANIPULEN, VENDAN, SUMINISTREN Y SIRVAN PRODUCTOS ALIMENTICIOS AL CONSUMIDOR.

NO OBSTANTE, SI NO HAN RECIBIDO DICHA FORMACIÓN, TODAVÍA ESTA A TIEMPO DE CUMPLIR CON LA NORMATIVA VIGENTE.

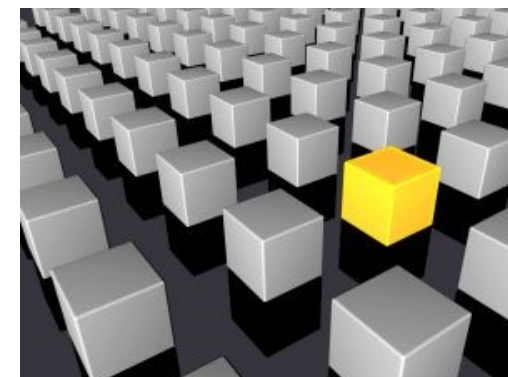
REMELCAT PONE A SU ALCANCE LA POSIBILIDAD DE REALIZAR EL CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS.



REMELCAT, S.L.
Servei de Prevenció de Riscs Laborals

Av. Josep Tarradellas i Joan
253-257 L3
08901 L'Hospitalet
Teléfono: 93 337 28 72
Fax: 93 512 41 66
Correo: remelcat@remelcat.com

CURSO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS



Tel.: 93 337 28 72
www.remelcat.com

CURSO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

PROGRAMA DEL CURSO

1 LOS ALIMENTOS

- 1.1 Manipulador de alimentos
- 1.2 Enfermedad y salud
- 1.3 Concepto de alimento
- 1.4 Clasificación de los alimentos
- 1.5 Calidad nutricional de los alimentos
- 1.6 Trastornos nutricionales

2 CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS Y SU

PELIGRO

- 2.1 Riesgos alimentarios
- 2.2 Deterioro de los alimentos de origen animal y vegetal
- 2.3 Contaminación-Intoxicación
- 2.4 Multiplicación de los gérmenes
- 2.5 Transmisión de enfermedades alimentaria
- 2.6 Enfermedades parasitarias
- 2.7 Alimentos de riesgos

3 MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

- 3.1 Cadena alimentaria
- 3.2 Características y funciones del manipulador

ESTE CURSO ES BONIFICABLE HASTA EN UN 100 % POR EL SISTEMA DE FORMACIÓN DE DEMANDA DE LA FUNDACIÓN TRIPARTITA PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

CONSULTE NUESTROS CURSOS PERSONALIZADOS

PROGRAMA DEL CURSO

4 HIGIENE PERSONAL - CONTROL INSTALACIONES

- 4.1 Higiene del manipulador, higiene de la maquinaria, herramientas y utensilios
- 4.2 Plan de limpieza, desinfección y mantenimiento
- 4.3 Distribuciones de las instalaciones, iluminación

5 INFORMACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

- 5.1 Identificación, etiquetaje, caducidad y composición

6 CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 6.1 Concepto de duración de los alimentos
- 6.2 Bases de la conservación de los alimentos
- 6.3 Métodos físicos
- 6.4 Métodos químicos
- 6.5 Almacenamientos de los alimentos
- 6.6 Envasado de los alimentos
- 6.7 Aditivos alimentarios
- 6.8 Geles y emulsionantes
- 6.9 Frituras

7 MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECIFICAS POR SECTORES

- 7.1 Normativas, definición y clasificación de los locales
- 7.2 Instalaciones de restauración
- 7.3 Restauración Colectiva
- 7.4 Otros Colectivos

CURSO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Deseo inscribirme en el curso:

	Horas	Precio
<input type="checkbox"/> Curso Para Manipuladores de alimentos (MODALIDAD DISTANCIA)	50	157 €
<input type="checkbox"/> Curso Para Manipuladores de alimentos (MODALIDAD SEMIPRESENCIAL)	50	390 €

Nombre _____

Empresa _____

CIF _____

Dirección _____

Teléfono _____

Forma de pago

Domiciliación Bancaria

Nº de Cuenta _____

En efectivo al inicio del curso

Ingreso en cuenta

INGRESAR EN EL NÚMERO DE CUENTA DE REMELCAT:
ES82 3140-0001-91-001-18130-00

Firma _____

Av. Josep Tarradellas i Joan
253-257 L3
08901 L'Hospitalet

Teléfono: 93 337 28 72

Fax: 93 512 41 66

Correo: remelcat@remelcat.com