

SA22
Seguridad e inocuidad alimentaria

Experto/a en Manipulación de Alimentos

Solicitar Información

Inscripción On Line

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 en 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: 40 h
Plazo máximo de realización: 35 días

Modalidad Presencial / Live-Learning
Duración: 8 h
Duración Recomendada: 1 jornada

Titulación Otorgada
Experto/a en Manipulación de Alimentos

Título emitido por
Intedya International Dynamic Advisors

Material Entregado

Las unidades didácticas están compuestas por material completo, incluyendo:

- PDFs descargables como material de estudio
- Video sesión explicativa de la unidad didáctica
- Presentaciones del tema
- Autoevaluaciones
- Examen final

SA22
Seguridad e inocuidad alimentaria

Experto/a en Manipulación de Alimentos

Solicitar Información

Inscripción On Line

FICHA DEL CURSO

Modalidad Elearning
Duración: 40 h
Plazo máximo de realización: 35 días

Modalidad Presencial / Live-Learning
Duración: 8 h
Duración Recomendada: 1 jornada

Titulación Otorgada
Experto/a en Manipulación de Alimentos

Material Entregado

Las unidades didácticas están compuestas por material completo, incluyendo:

- PDFs descargables como material de estudio
- Video sesión explicativa de la unidad didáctica
- Presentaciones del tema
- Autoevaluaciones
- Examen final

Título emitido por

Intedya
International Dynamic Advisors

TEMARIO

Tema 1. Contaminación de alimentos

Tema 2. Condiciones higiénico-sanitarias

Tema 3. Sistemas de control

Tema 4. Preparación de alimentos

Tema 5. Comercio

Tema 6. Agricultura

Tema 7. Turismo y Hostelería

Tema 8. Industria alimentaria