

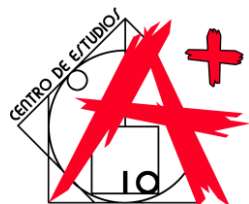
CERTIFICADO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Centro de Estudios y Formación ACADEMIA 10 certifica que:

D./Dña. _____ con DNI/NIE _____ ha
superado satisfactoriamente en la fecha _____ la prueba necesaria para la
obtención del **Certificado de Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo**, y por lo
tanto, posee la información necesaria para el desempeño de las labores propias de un
Manipulador de Alimentos. Así mismo, su nombre pasará a formar parte de la base de
datos para posibles comprobaciones de la autoridad competente.

Responsable de la formación

Número de registro



Este certificado tiene una validez de 4 años

Fecha recomendada de actualización o renovación:

CONTENIDO DEL CURSO IMPARTIDO

1. PRINCIPIOS GENERALES

1.1. ¿QUÉ ES LA SEGURIDAD ALIMENTARIA?

1.2. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1.2.1. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1.2.2. CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1.3. CAUSAS MÁS COMUNES DE CONTAMINACIÓN

1.4. ¿CÓMO LLEGAN LOS GÉRMESES A LOS ALIMENTOS?

1.5. ¿QUÉ SON LAS BACTERIAS?

1.6. CÓMO CONSERVAR LOS ALIMENTOS Y DESTRUIR LAS BACTERIAS

2. ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA

2.1. TIPOS DE ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA

2.2. ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

2.3. ¿QUÉ HACER PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS?

3. HIGIENE PERSONAL

3.1. EL SER HUMANO COMO FUENTE DE CONTAMINACIÓN

4. LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS

4.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS LOCALES Y UTENSILIOS

4.2. MÉTODOS O PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

4.3. LA GESTIÓN DE BASURAS Y RESIDUOS

4.4. EL CONTROL DE PLAGAS

5. AUTOCONTROL Y APPCC

6. ALERGIAS E INTOLERANCIAS

ÁREAS ESPECÍFICAS

HOSTELERÍA

1. INTRODUCCIÓN

2. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LAS MATERIAS PRIMAS

3. PREPARACIÓN Y COCINADO

4. ENVASADO

5. TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

6. EMPLATADO Y SERVICIO DE COMIDAS

7. EXPOSICIÓN Y SERVICIO

CARNE

1. CRÍA DE ANIMALES

2. MATADERO

3. TRANSPORTE DE CARNE

4. ALMACENAMIENTO

5. PROCESADO

6. DISTRIBUCIÓN Y VENTA

