



CURSO

Seguridad alimentaria para la manipulación de alimentos



Somos Kirleo



Un espacio para **aprender**

Un espacio para **mejorar**

Kirleo, Escuela de Oficios tiene como objetivo la formación de trabajadores en nuevas competencias que permitan optimizar su desempeño (*upskilling*) o reciclarse y adaptarse a un nuevo puesto (*reskilling*).

Kirleo es sinónimo de formación profesional no reglada en áreas con alta empleabilidad y demanda asesorando y tramitando la formación bonificada.

Kirleo busca ser tu socio en el diseño de planes de formación estratégicos.

**Con más de 70
centros de formación
en España, Portugal,
Marruecos y
Latinoamérica...**

KIRLEO ayuda a formar y certificar a profesionales de diferentes sectores industriales.

¿Qué podemos ofrecerte?

1. Instalaciones y maquinaria propias.
2. Formadores acreditados y técnicos PRL titulados.
3. Profesionales especializados con más de 10 años de experiencia en el sector.
4. Gestión de bonificaciones de la FUNDAE.
5. Programas adaptados a las exigencias legales sobre operadores de equipos de trabajo.
6. Todos nuestros cursos incluyen dossier, diploma y carné de aptitud.
7. Modelo flexible: formación a medida y cursos abiertos.
8. Póliza de RC para todos nuestros cursos (hasta 10 millones €).
9. Seguro de accidentes de todos los asistentes incluidos en los *in itinere*.
10. Con la garantía de diferentes normas de calidad internacionales ISO y UNE.



Gestión bonificada

Nos encargamos de todas las gestiones necesarias para bonificar nuestras formaciones. Si lo prefieres, también ofrecemos asesoramiento sobre cualquier duda que puedas tener: la cuota disponible para tu empresa, cómo cumplimentar la documentación necesaria, plazos, etc.

ESCUELA DE PRL

Seguridad alimentaria para la manipulación de alimentos

Este curso está diseñado para capacitar a los profesionales en los principios fundamentales de la higiene alimentaria, asegurando el cumplimiento de la normativa europea y nacional vigente, en particular el Capítulo XII del Anexo II del Reglamento (CE) N° 853/2004. Es esencial para aquellos que trabajan en cualquier eslabón de la cadena alimentaria, desde la producción y transporte hasta la elaboración y venta de productos alimenticios.





Modalidad

Presencial.



Perfil del estudiante

Ser mayor de edad (18 años).

Disponer de un buen estado psíquico/físico no limitativo para la realización de este tipo de actividades.

Disponer de competencias digitales básicas para usar el navegador y moverse a través del curso.



Evaluación

Al finalizar cada unidad.



Duración

6 horas teóricas.



Normativa

Formación realizada dentro del marco legal del cumplimiento del **Capítulo XII del anexo II del reglamento (CE) N° 852/2004** del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Objetivos



General

El objetivo de esta formación es garantizar que los alumnos disponen de los conocimientos en Higiene Alimentaria, independientemente de si existe contacto directo con el alimento o no.

Entre los puestos de trabajo que requieren esta formación se encuentra; dependientes de tiendas de alimentación, camareros, cocineros, pinches, carniceros, pescaderos, trabajadores de fincas de frutas y/o verduras, transportistas de alimentos, etc.



Específicos

Al finalizar la Formación los asistentes deberán de:

- 1.** Ser conocedores de la Normativa a nivel Nacional y Europea sobre:
- 2.** La reglamentación Técnico -Sanitaria de las tiendas de alimentación.
- 3.** Las normas de higiene relativas a los productos alimenticios.
- 4.** Las normas que deben seguir los manipuladores de alimentos.
- 5.** Las normas de higiene que se deben seguir durante la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- 6.** La responsabilidad de las empresas de alimentación la higiene de sus instalaciones y de sus productos alimenticios y la puesta en práctica de sistemas de control adecuados de acuerdo con los sistemas de Análisis y Control de Puntos Críticos.
- 7.** Normas de información de alérgenos.



Formación teórica - 6h

1. Principios generales

1. ¿Qué es la seguridad alimentaria?
2. Repercusiones de la seguridad alimentaria.
3. La cadena alimentaria.
4. Alteración y contaminación de los alimentos.
5. ¿Cuáles son las causas más frecuentes de contaminación?
6. ¿Cómo llegan los gérmenes a los alimentos?
7. ¿Qué son las bacterias?
8. ¿Cómo se desarrollan las bacterias?
9. ¿Cómo se conservan los alimentos y se destruyen las bacterias?

2. Enfermedades de transmisión alimentaria

1. Las enfermedades de transmisión alimentaria.
2. ¿Cuáles son las principales causas de aparición de las enfermedades alimentarias?
3. Los alimentos de alto riesgo.
4. ¿Qué gérmenes provocan las toxiinfecciones alimentarias?
5. ¿Qué hacer para evitar la contaminación de los alimentos?

3. Higiene personal

1. El ser humano como fuente de contaminación.

4. Limpieza, desinfección y control de plagas

1. Características de los locales y utensilios de manipulación de alimentos.
2. Métodos o procedimientos de limpieza y desinfección.
3. La gestión de las basuras y residuos.
4. El control de plagas.

5. Autocontrol y appcc

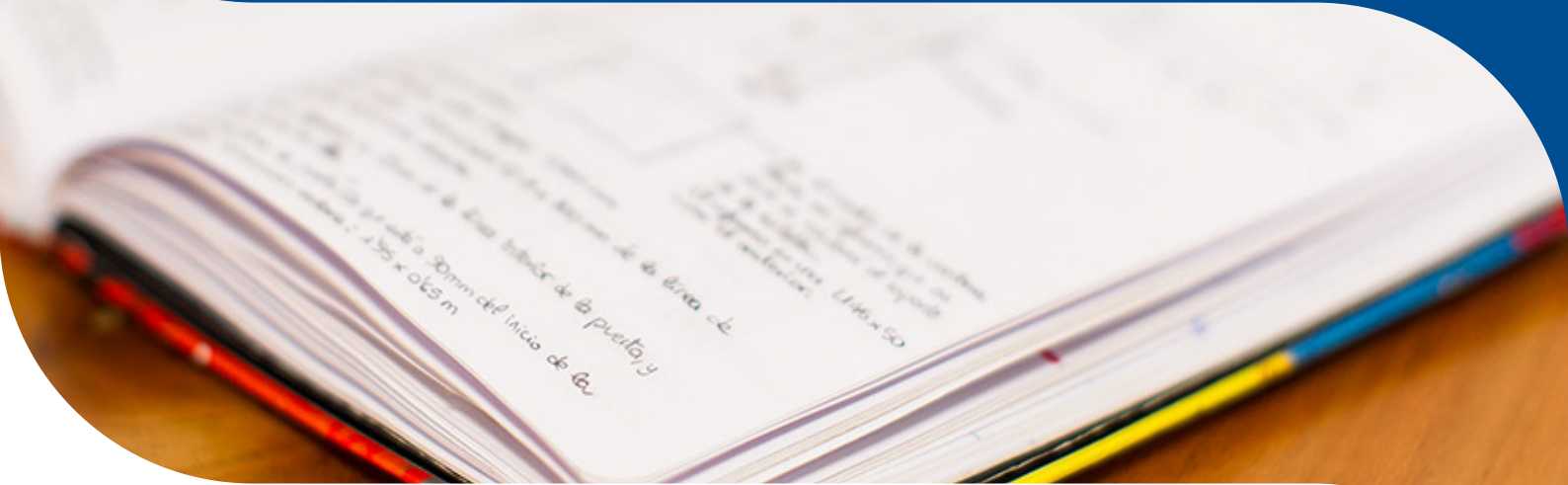
1. ¿Cómo se controla la seguridad alimentaria?
2. ¿Qué es el APPCC?

6. Gestión de alérgenos

1. Legislación y normativa.
2. Principios básicos de la gestión de alérgenos.
3. Proceso de gestión del riesgo.
4. Principales alimentos causantes de alergias y/o intolerancias.
5. Análisis y gestión del riesgo de alérgenos.



Metodología



El desarrollo de la acción formativa se realiza a través de una metodología basada en la participación y adecuación del temario a la realidad personal y profesional de los participantes.



Impartida por docentes especializados en formación de prevención de riesgos laborales.



Desarrollo de actividades prácticas y simulación de entornos reales para la aplicación de conocimientos teóricos previamente adquiridos por el alumno.

Certificados de calidad



Documentación para el alumno

Kirleō Certificado de aptitud
ESCUOLA DE OFICIOS Operador/a de equipos de trabajo

EMILIO LÓPEZ DÍAZ

Fecha de nac: 12 / 07 / 2022

X8483282P

Kirleō Certificado de aptitud
ESCUOLA DE OFICIOS Operador/a de equipos de trabajo

El titular de este Certificado ha demostrado disponer de los conocimientos y habilidades necesarias para la Conducción y Manejo Seguros en Prevención de Riesgos Laborales de los equipos relacionados, con arreglo a los requerimientos de la L.P.R.L. 31/1995 y la RD 1215/1997, así como a las NORMAS específicas. Este certificado está vinculado con diploma emitido por el Servicio de Formación de GAM de la Acción Formativa Concreta.

	Curso	Fecha exp:	Validez:
1.	F223599 PEMP TIPO 1B UNE 58923	02 / 07 / 2022	02 / 07 / 2027
2.	F223599 PEMP TIPO 3A UNE 58923	02 / 07 / 2022	02 / 07 / 2027
3.	F223599 PEMP TIPO 3B UNE 58923	02 / 07 / 2022	02 / 07 / 2027

Consultas: formacion@gamrentals.com // 900 230 020

Kirleō | By **gam**

Certifica

Que el Sr./Sra.
ANA M^a MUÑOZ PINEDA
DNI/NIE: **0000000A**

Trabajador en la empresa: **GAM TRAINING APOYO Y FORMACION, S.L. - B74426636**
Ha realizado en modalidad presencial con **aprovechamiento** la acción formativa teórico/práctica con nº de registro F000000

SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

BAJO CRITERIOS DEL REAL DECRETO 284/2021, DE 20 DE ABRIL, 2021, QUE REGULA DICHA FORMACIÓN CONTINUA, NECESARIO PARA LA CONDUCCIÓN POR VÍAS PÚBLICAS ESPAÑOLAS DE VEHÍCULOS QUE EFECTÚEN UNA ACTIVIDAD DE TRANSPORTE POR CARRETERA Y PERTENZCAN A EMPRESAS ESTABLECIDAS EN CUALQUIER ESTADO MIEMBRO DE LA UNIÓN EUROPEA, PARA LA QUE RESULTE OBLIGATORIO ESTAR EN POSESIÓN DE PERMISOS DE CONDUCCIÓN DE LAS CATEGORÍAS C1, C1+E, C, C+E, D1, D1+E, D O D+E, DEFINIDAS EN EL REGLAMENTO GENERAL DE CONDUCTORES, APROBADO POR EL REAL DECRETO 818/2009, DE 8 DE MAYO.

Impartido por **GAM TRAINING APOYO Y FORMACIÓN** del 17/03/2023 al 17/03/2023 en Madrid con una duración de 8 horas, con arreglo al programa el cual figura al dorso.

Y para que conste, se expide este certificado en Meres el **17 mar. 2023**



GAM TRAINING APOYO Y FORMACIÓN

Recibí/Alumno
ANA M^a MUÑOZ PINEDA

T.P.R.L. Formador/examinador
DE LA ERMITA VALLEJO, JESÚS



kirleo.com
formacion@kirleo.com
900 230 020