



## FORMACIÓN EN MANIPULADOR DE ALIMENTOS

## PRESENTACIÓN GRUPO ESOC

---

ESOC Formación, es una entidad especializada en la consultoría y diseño de planes de formación 'in company', así como en la formación continua de los trabajadores.

Atención personalizada, practicidad, los mejores profesionales y el uso de las últimas tecnologías son los pilares que sustentan la trayectoria de ESOC Formación, avalada por más de diez mil alumnos formados.

ESOC Formación, ayuda a sus clientes a responder con eficacia a las exigencias de un mercado cada vez más dinámico, a través de la formación continua de sus trabajadores, adaptando la formación a su empresa, y NO su empresa a la formación existente, caracterizándose por una formación totalmente a medida, que apuesta por ser eminentemente práctica.

Además de ser Entidad Organizadora de la **Fundación Estatal**, ESOC Formación está homologada por **Fundación Laboral de la Construcción** y por la **Fundación del Metal para la Formación** para impartir la formación reglada en esta materia.

ESOC Formación pertenece al Grupo ESOC, especializado en el asesoramiento, planificación, organización y prestación de servicios a empresas e instituciones con un objetivo claro: ofrecer a cada cliente un trato eficaz, ágil y personalizado.

El Grupo ESOC cuenta con más de 25 años de trayectoria por toda España, que le ha hecho merecedor del reconocimiento de clientes e instituciones por la calidad de sus diferentes servicios y su buen hacer empresarial.

### Premios Obtenidos

- Premio BANCAJA a la Empresa Familiar 2010. Asociación de la Empresa Familiar de Alicante.

- Premio Mejor Joven Empresario 2005. Ayuntamiento de Alicante, Diputación de Alicante y JOVEMPA.
- Premio Concepción Arenal a las buenas prácticas empresariales. 2004. Ayuntamiento de Alicante.
- Mención especial en el 1er. Certamen "Premio Expo empresa 1993". Institución Ferial Alicantina.
- Premio a la eficacia en la gestión empresarial 1990. Cámara de Comercio de Alicante.
- Copa de Honor de la XIX Edición del Ranking Internacional del Prestigio 1990. Consejo Superior de Relaciones Públicas.

## **PRESENTACIÓN Y CONTEXTO**

---

Aunque el Real Decreto 109/2010 acabó con la obligatoriedad del carnet de manipulador del anterior decreto, sigue siendo obligatorio recibir formación debidamente acreditada mediante el correspondiente Certificado de manipulador de Alimentos. Las empresas que contraten a los manipuladores de alimentos son las responsables de que estos reciban la formación adecuada y tengan su correspondiente certificado de manipulador de Alimentos.

Los trabajos en los que son necesarios esta formación son muy amplios, ya que afecta a como hemos dicho a cualquier actividad que entre en contacto con los alimentos en cualquiera de sus etapas. Aquí te mostramos algunas de las actividades más destacadas:

- En Hostelería: cocinero, pinches, camareros, mozos....
- En Comercio: dependientes, fruteros, carniceros, reponedores, panaderos, pescaderos.....
- En empresas de elaboración y fabricación de productos alimentarios: casi todos los puestos.
- En empresas de catering tanto en servicio como en elaboración.
- En el personal de ayuda a comedores escolares.

- En promotores y personas de demostraciones de productos alimentarios.
- En personal de ayuda a domicilio, sector hospitalario, geriátricos, etc....
- En empresas de reparto y transporte de mercancías de productos alimentarios.
- En mataderos, cámaras frigoríficas, bodegas, lonjas, y en general en todas aquellas actividades en la que se entre en contacto con los alimentos en cualquiera de sus diferentes etapas..

El certificado no tiene caducidad y en ningún caso es necesario la renovación del certificado de manipulador de alimentos. Si bien, es cierto que alguna empresa dentro de su sistema de gestión alimentaria, tenga establecida una formación cada cierto tiempo.

## DESTINATARIOS

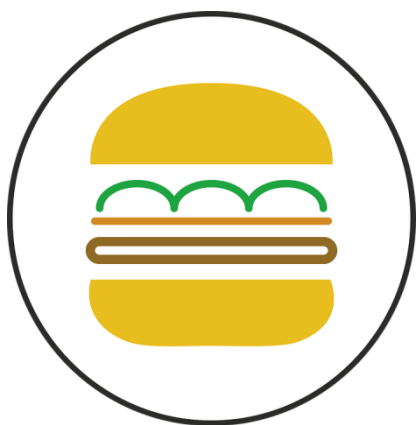
---

Afecta a todas aquellas personas que por su actividad laboral entren en contacto con los alimentos durante cualquiera de las etapas de producción, transformación y distribución, siendo excluidas las actividades ligadas a la producción primaria

## OBJETIVOS

---

- Conocer las normas de higiene personal que requiere un manipulador de alimentos.
- Conocer las causas y saber cómo prevenir las intoxicaciones alimentarias.
- Saber utilizar las cámaras de refrigeración y congelación para evitar la contaminación cruzada y conservar los alimentos de forma segura.
- Fomentar actitudes correctas en la higiene de los alimentos.
- Saber realizar las operaciones de limpieza de forma segura e higiénica.



## CONTENIDOS

---

### La manipulación de los alimentos

- Conceptos básicos.
- La formación del manipulador de alimentos.
- Obligaciones del manipulador de alimentos.

### Sistema de Autocontrol basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)

- Definición de Sistema APPCC.
- Aplicación del Sistema APPCC.
- El equipo de APPCC.

### Peligros en los alimentos

- La cadena alimentaria.
- Tipos de peligros.
- Medidas preventivas.

### Las enfermedades de Transmisión Alimentaria. Medidas preventivas

- Concepto de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Elementos de la toxoinfección alimentaria.
- Principales enfermedades de transmisión alimentaria.
- Medidas preventivas generales para evitar una toxoinfección.

### Prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos. Limpieza y desinfección

- Buenas prácticas de manipulación.
- Limpieza y desinfección.
- Desinsectación y desratización.
- Higiene de locales y equipos.

## MATERIALES DE FORMACIÓN

---

Apeha proporcionará el manual

## DURACION Y MODALIDAD

---

Duración: 5 h

Modalidad de la formación: presencial

Fechas: 2 noviembre de 16 a 21h



## OTROS

---

- El lugar de la impartición Grupo ESOC c/ Río Duero 30 03690 San Vicente del Raspeig Alicante
- Se entregará Diploma acreditativo de la formación.

## ¿POR QUÉ CON IVA?

---

IVA. Este curso está afectado por el 21% del IVA, en virtud Ley del IVA 37/1992 en su Art. 20.9 en la que se hace mención expresa al tipo de formación exenta de aplicación del impuesto, que son aquellas formaciones que están recogidas en los planes de estudios del Ministerio de Educación. Para más información pueden consultar la consulta vinculante V099-13