CURSO		
Manipulador de alimentos de alto riesgo		
CONVOCATORIA	DURACION	HORARIO
Todo el año	2 días	A determinar
Nº HORAS	PRECIO	LUGAR IMPARTICION
6 horas	50 € (grupo reducido de 8 alumnos)	C/ Dª Romera 3 - Getafe

OBJETIVOS DEL CURSO:

De acuerdo al Real Decreto 109/2010 de 5 de febrero de 2010, la responsabilidad sobre la adecuada formación de los manipuladores de los alimentos recae sobre la empresa alimentaria. Esta formación deberá realizarse tanto para los nuevos trabajadores como para los trabajadores que ya forman parte de la plantilla y que deben recibir una formación continua. El principal objetivo es que los manipuladores de alimentos adquieran conocimientos en las siguientes materias:

- Conocimientos básicos en materia de higiene alimentaria
- Practicas correctas de higiene y sus fundamentos
- Prácticas incorrectas de higiene y sus consecuencias
- Papel dentro del sistema de autocontrol de la empresa

Es conveniente y necesario que la formación esté personalizada en función del puesto de trabajo que se vaya a ocupar y los cometidos asignados al manipulador (actividades y cometidos de cada uno).

PROGRAMA:

Cap. 1- Introducción a la Seguridad Alimentaria
Cap. 2- Nociones de microbiología y contaminación
Cap. 3- Higiene personal
Cap. 4- Higiene de las instalaciones, equipos y útiles
Cap. 5- Recepción y almacenamiento
Cap. 6- Preparación y elaboración
Cap. 7- Residuos y control de plagas

DIRIGIDO A:

Todo el personal que manipule alimentos en empresas del sector agroalimentario (hostelería, supermercados, industrias agroalimentarias, distribuidores, …)

CERTIFICADO:

Tras la realización del curso se realizan prueba de capacitación. Los alumnos que superen dichas pruebas recibirán certificado de aptitud. Los alumnos que no superen dichas pruebas recibirán certificado de asistencia.

METODOLOGIA:

Bioqual es una empresa de **consultoría especializada en Calidad Higiene y Seguridad Alimentaria** certificada en el Sistema de gestión de calidad UNE EN ISO 9001:2008.

Nuestra misión es apoyar a las empresas contribuyendo al cumplimiento de las obligaciones legales y mejora del la organización empresarial en cuestiones de calidad y seguridad alimentaria.

Bioqual ofrece a las empresas una oferta completa e integrada de **servicios y productos**:

Seguridad alimentaria	Calidad	Análisis Laboratorio
Control de plagas	Productos de higiene	**Formación continua**

BIOQUAL apoya a las empresas en la implantación de sistemas de Análisis de Peligros de Puntos de Control Crítico (APPCC) y en su mantenimiento, mediante una solución a medida para cada cliente, a través de un análisis sistemático de la seguridad alimentaria desde la recepción de las materias primas hasta la el producto final.

Nuestros **clientes** son las empresas e industrias del sector agroalimentario:

Producción primaria	Industria transformadora	Restauración y Hostelería	Comercio al por menor (mercados)
Transportistas	Exportadores	Empresas embalajes	Colegios, catering, residencias,…

Actualmente, BIOQUAL está presente en España, Portugal, Brasil y Cabo Verde. Y está integrada en el Grupo Onebiz, lo que asegura a Bioqual la fuerza y experiencia de un gran grupo económico y le da un equipo cualificado para apoyar la red. Desde el año 2012, BIOQUAL es socio de Acofesal (Asociación de Consultores y Formadores de España en Seguridad Alimentaria).

BIOQUAL desarrolla planes de formación para las empresas. Nuestros docentes son expertos y profesionales en seguridad alimentaria, altamente cualificados. La formación se planifica adecuándola a los conocimientos y experiencia de los alumnos. Se trata de una formación interactiva entre alumnos y docentes, combinando ejercicios prácticos con la teoría para una mejor comprensión de esta.

Los cursos que imparte Bioqual son los siguientes:

- Manipulador de alimentos de alto riesgo
- Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en la industria agroalimentaria
- APPCC para establecimientos de comidas preparadas: restaurantes, cafeterías, bares, colegios, ventas minoristas
- APPCC para empresas del sector del pan, bollería, pastelería, confitería y repostería
- APPCC para establecimientos de venta minorista de pescado y carne
- Control de plagas
- Nutrición
- Seguridad alimentaria en la industria agroalimentaria