forGA
Fundación para a Orientación Profesional, a Investigación e o Desenvolvemento Tecnolóxico, o Emprego e Formación en Galiza

FORMACIÓN ACREDITADA

Cursos dirixidos a persoas traballadoras e desempregadas

MANIPULADOR/A DE ALIMENTOS

MODALIDADE TELEFORMACIÓN

10 HORAS

Temario elaborado segundo RD 109/2010

Certificado individual de acreditación solicitado polas autoridades sanitarias, válido para calquera actividade onde se manipulen alimentos

12€

INSCRICIÓNS EN:

https://forga.gal/

forGA
Fundación para a Orientación Profesional, a Investigación e o Desenvolvemento Tecnolóxico, o Emprego e Formación en Galiza

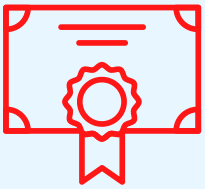
O QUE DEBES SABER DA FORMACIÓN DE MANIPULADOR/A DE ALIMENTOS

O obxectivo xeral deste curso é facilitar o coñecemento das normas de hixiene alimentaria no traballo cotián de todas aquelas persoas que pola súa actividade laboral teñan contacto directo ou indirecto cos alimentos durante a súa preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamento, transporte, venda, suministro e servizo.

PROGRAMA DO CURSO

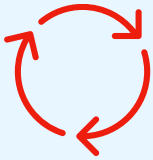
- **MÓDULO I** PERIGOS ALIMENTARIOS E MEDIDAS PREVENTIVAS PARA O SEU CONTROL 2h
- **MÓDULO II** ENFERMIDADES DE ORIXE ALIMENTARIA E MEDIDAS PARA A SÚA PREVENCIÓN 2h
- **MÓDULO III** PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIXIENE NA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 2h
- **MÓDULO IV** NORMAS DE HIXIENE PERSOAL 1h
- **MÓDULO V** COÑECEMENTOS DE ANÁLISES DE PERIGOS E PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS 2h
- **MÓDULO VI** LEXISLACIÓN ALIMENTARIA APLICABLE 1h

NORMATIVA E CERTIFICACIÓN



A partires do 26 de agosto de 2003, coa entrada en vigor do Decreto 290/2003, desaparece o documento **"**carné de manipulador**" (**emitido pola Consellería de Sanitade**)**, pero non desaparece a necesidade e a obriga da formación e hixiene dos alimentos. Actualmente, expídese o **certificado individual de acreditación,** por parte da empresa ou dun centro de formación.

Segundo a normativa Europea e Nacional, nos **Regulamentos (CE) 852/2004 e 882/2004 e Real decreto 109/2010, do 5 de febreiro,** tódolos/as manipuladores/as de alimentos teñen que posuír formación en **Hixiene Alimentaria**. Polo tanto, se existe contacto directo ou indirecto co alimento, tes que posuír dita formación.



Se obtiveches o carné **antes do 2013**, recoméndase a renovación do mesmo. As empresas teñen a obriga de asegurar a correcta formación dos seus traballadores/as. Para renovalo tes que seguir os mesmos pasos que se o obtiveras por primeira vez.

A Fundación para a Orientación Profesional, a Investigación e o Desenvolvemento Tecnolóxico, o Emprego e a Formación en Galiza **(forGA)** foi promovida por iniciativa da Confederación Intersindical Galega **(CIG);** organización coa que, hoxe en día, colabora en diversos ámbitos: a formación, o emprego, a orientación, a investigación, etc.