

ACREDITACIÓN DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE COMERCIO MINORISTA, CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

HERIBERTO SÁNCHEZ NUEZ
42.805.495-B

Ha realizado un programa de formación de Higiene Alimentaria tutorial on-line durante el mes de septiembre de 2015, de 10 horas de duración y ha completado de forma satisfactoria el examen que le habilita para manipular todo tipo de alimentos siguiendo:

- **El Reglamento (CE) 852/2004.** Relativo a higiene de productos alimenticios.
- **RD 381/1984, de 25 de enero.** Reglamentación Técnico-Sanitaria del comercio minorista de alimentación.
- **RD 367/2005, de 8 de abril, por el que se desarrolla el artículo 17.3 de la Ley 7/1996, de 15 de enero,** de ordenación del comercio minorista, y se definen los productos de alimentación frescos y perecederos y los productos de gran consumo.

Temario del curso:

1 Acreditación de la formación: importancia, definición de cadena alimentaria, definición de manipulador de alimentos. **2. Contaminación y alteración de los alimentos:** definición y diferencias entre contaminación y alteración, tipos de alteración (biológica, física y química), tipos de contaminación (biológica, física y química). **3. Conservación del alimento:** tradicionales, por frío, por calor, atmósfera modificada, al vacío. **4. Higiene alimentaria:** definición, aseo personal, higiene durante la jornada laboral, locales alimentarios, limpieza y desinfección de locales alimentarios, control de plagas, basura, almacenamiento, transporte. **5. Bases de una alimentación saludable:** conceptos de alimento, alimentación, nutrición y dieta, componentes del alimento, alimentación equilibrada, envasado, etiquetado. **6. Toxiinfecciones alimentarias:** definición y tipos de microorganismos, formas de transmisión y desarrollo de microorganismos, Salmonelosis, Estafilococia, Botulismo, Infección por E. coli. **7. Sistema de autocontrol A.P.P.C.C.:** definición de peligro, punto de control crítico, límite crítico y registro. A.P.P.C.C. en el sector comercio al menor, importancia de incluir la formación de manipuladores de alimentos en el sistema A.P.P.C.C. **8. Conceptos:** concepto de sector minorista de alimentación, concepto de alimento fresco y perecedero, productos de gran consumo, carne, productos cárnicos, leyes de regulación de la actividad. **9. Alimentos frescos o perecederos, productos de gran consumo, carne y productos cárnicos:** condiciones de transporte, condiciones de recepción, condiciones de elaboración, corte y envasado de la carne y productos cárnicos, condiciones de conservación, condiciones de almacenamiento.

Programación realizada por Elizabeth Déniz Suárez, nº 476 C.O.V.L.P., EF/267/GC, MF/776/GC

Sello de la Entidad de Formación

Firma del alumno

Firma del monitor de formación

ACREDITACIÓN DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE COMERCIO MINORISTA, CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

YOLANDA SANTANA RODRÍGUEZ
44.300.660-S

Ha realizado un programa de formación de Higiene Alimentaria tutorial on-line durante el mes de septiembre de 2015, de 10 horas de duración y ha completado de forma satisfactoria el examen que le habilita para manipular todo tipo de alimentos siguiendo:

- **El Reglamento (CE) 852/2004.** Relativo a higiene de productos alimenticios.
- **RD 381/1984, de 25 de enero.** Reglamentación Técnico-Sanitaria del comercio minorista de alimentación.
- **RD 367/2005, de 8 de abril, por el que se desarrolla el artículo 17.3 de la Ley 7/1996, de 15 de enero,** de ordenación del comercio minorista, y se definen los productos de alimentación frescos y perecederos y los productos de gran consumo.

Temario del curso:

1 Acreditación de la formación: importancia, definición de cadena alimentaria, definición de manipulador de alimentos. **2. Contaminación y alteración de los alimentos:** definición y diferencias entre contaminación y alteración, tipos de alteración (biológica, física y química), tipos de contaminación (biológica, física y química). **3. Conservación del alimento:** tradicionales, por frío, por calor, atmósfera modificada, al vacío. **4. Higiene alimentaria:** definición, aseo personal, higiene durante la jornada laboral, locales alimentarios, limpieza y desinfección de locales alimentarios, control de plagas, basura, almacenamiento, transporte. **5. Bases de una alimentación saludable:** conceptos de alimento, alimentación, nutrición y dieta, componentes del alimento, alimentación equilibrada, envasado, etiquetado. **6. Toxiinfecciones alimentarias:** definición y tipos de microorganismos, formas de transmisión y desarrollo de microorganismos, Salmonelosis, Estafilococia, Botulismo, Infección por E. coli. **7. Sistema de autocontrol A.P.P.C.C.:** definición de peligro, punto de control crítico, límite crítico y registro. A.P.P.C.C. en el sector comercio al menor, importancia de incluir la formación de manipuladores de alimentos en el sistema A.P.P.C.C. **8. Conceptos:** concepto de sector minorista de alimentación, concepto de alimento fresco y perecedero, productos de gran consumo, carne, productos cárnicos, leyes de regulación de la actividad. **9. Alimentos frescos o perecederos, productos de gran consumo, carne y productos cárnicos:** condiciones de transporte, condiciones de recepción, condiciones de elaboración, corte y envasado de la carne y productos cárnicos, condiciones de conservación, condiciones de almacenamiento.

Programación realizada por Elizabeth Déniz Suárez, nº 476 C.O.V.L.P., EF/267/GC, MF/776/GC

Sello de la Entidad de Formación

Firma del alumno

Firma del monitor de formación

ACREDITACIÓN DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE COMERCIO MINORISTA, CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

JOHANA PAOLA PÉREZ QUINTERO
X-4.076.283-Q

Ha realizado un programa de formación de Higiene Alimentaria tutorial on-line durante el mes de septiembre de 2015, de 10 horas de duración y ha completado de forma satisfactoria el examen que le habilita para manipular todo tipo de alimentos siguiendo:

- **El Reglamento (CE) 852/2004.** Relativo a higiene de productos alimenticios.
- **RD 381/1984, de 25 de enero.** Reglamentación Técnico-Sanitaria del comercio minorista de alimentación.
- **RD 367/2005, de 8 de abril, por el que se desarrolla el artículo 17.3 de la Ley 7/1996, de 15 de enero,** de ordenación del comercio minorista, y se definen los productos de alimentación frescos y perecederos y los productos de gran consumo.

Temario del curso:

1 Acreditación de la formación: importancia, definición de cadena alimentaria, definición de manipulador de alimentos. **2. Contaminación y alteración de los alimentos:** definición y diferencias entre contaminación y alteración, tipos de alteración (biológica, física y química), tipos de contaminación (biológica, física y química). **3. Conservación del alimento:** tradicionales, por frío, por calor, atmósfera modificada, al vacío. **4. Higiene alimentaria:** definición, aseo personal, higiene durante la jornada laboral, locales alimentarios, limpieza y desinfección de locales alimentarios, control de plagas, basura, almacenamiento, transporte. **5. Bases de una alimentación saludable:** conceptos de alimento, alimentación, nutrición y dieta, componentes del alimento, alimentación equilibrada, envasado, etiquetado. **6. Toxiinfecciones alimentarias:** definición y tipos de microorganismos, formas de transmisión y desarrollo de microorganismos, Salmonelosis, Estafilococia, Botulismo, Infección por E. coli. **7. Sistema de autocontrol A.P.P.C.C.:** definición de peligro, punto de control crítico, límite crítico y registro. A.P.P.C.C. en el sector comercio al menor, importancia de incluir la formación de manipuladores de alimentos en el sistema A.P.P.C.C. **8. Conceptos:** concepto de sector minorista de alimentación, concepto de alimento fresco y perecedero, productos de gran consumo, carne, productos cárnicos, leyes de regulación de la actividad. **9. Alimentos frescos o perecederos, productos de gran consumo, carne y productos cárnicos:** condiciones de transporte, condiciones de recepción, condiciones de elaboración, corte y envasado de la carne y productos cárnicos, condiciones de conservación, condiciones de almacenamiento.

Programación realizada por Elizabeth Déniz Suárez, nº 476 C.O.V.L.P., EF/267/GC, MF/776/GC

Sello de la Entidad de Formación

Firma del alumno

Firma del monitor de formación

ACREDITACIÓN DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE COMERCIO MINORISTA, CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

TAÑÍA DE AGUSTÍN LEMES
78.585.913-L

Ha realizado un programa de formación de Higiene Alimentaria tutorial on-line durante el mes de septiembre de 2015, de 10 horas de duración y ha completado de forma satisfactoria el examen que le habilita para manipular todo tipo de alimentos siguiendo:

- **El Reglamento (CE) 852/2004.** Relativo a higiene de productos alimenticios.
- **RD 381/1984, de 25 de enero.** Reglamentación Técnico-Sanitaria del comercio minorista de alimentación.
- **RD 367/2005, de 8 de abril, por el que se desarrolla el artículo 17.3 de la Ley 7/1996, de 15 de enero,** de ordenación del comercio minorista, y se definen los productos de alimentación frescos y perecederos y los productos de gran consumo.

Temario del curso:

1 Acreditación de la formación: importancia, definición de cadena alimentaria, definición de manipulador de alimentos. **2. Contaminación y alteración de los alimentos:** definición y diferencias entre contaminación y alteración, tipos de alteración (biológica, física y química), tipos de contaminación (biológica, física y química). **3. Conservación del alimento:** tradicionales, por frío, por calor, atmósfera modificada, al vacío. **4. Higiene alimentaria:** definición, aseo personal, higiene durante la jornada laboral, locales alimentarios, limpieza y desinfección de locales alimentarios, control de plagas, basura, almacenamiento, transporte. **5. Bases de una alimentación saludable:** conceptos de alimento, alimentación, nutrición y dieta, componentes del alimento, alimentación equilibrada, envasado, etiquetado. **6. Toxiinfecciones alimentarias:** definición y tipos de microorganismos, formas de transmisión y desarrollo de microorganismos, Salmonelosis, Estafilococia, Botulismo, Infección por E. coli. **7. Sistema de autocontrol A.P.P.C.C.:** definición de peligro, punto de control crítico, límite crítico y registro. A.P.P.C.C. en el sector comercio al menor, importancia de incluir la formación de manipuladores de alimentos en el sistema A.P.P.C.C. **8. Conceptos:** concepto de sector minorista de alimentación, concepto de alimento fresco y perecedero, productos de gran consumo, carne, productos cárnicos, leyes de regulación de la actividad. **9. Alimentos frescos o perecederos, productos de gran consumo, carne y productos cárnicos:** condiciones de transporte, condiciones de recepción, condiciones de elaboración, corte y envasado de la carne y productos cárnicos, condiciones de conservación, condiciones de almacenamiento.

Programación realizada por Elizabeth Déniz Suárez, nº 476 C.O.V.L.P., EF/267/GC, MF/776/GC

Sello de la Entidad de Formación

Firma del alumno

Firma del monitor de formación

ACREDITACIÓN DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE COMERCIO MINORISTA, CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

NADIA MOHAMED EL MEZIANI
45.313.106-V

Ha realizado un programa de formación de Higiene Alimentaria tutorial on-line durante el mes de septiembre de 2015, de 10 horas de duración y ha completado de forma satisfactoria el examen que le habilita para manipular todo tipo de alimentos siguiendo:

- **El Reglamento (CE) 852/2004.** Relativo a higiene de productos alimenticios.
- **RD 381/1984, de 25 de enero.** Reglamentación Técnico-Sanitaria del comercio minorista de alimentación.
- **RD 367/2005, de 8 de abril, por el que se desarrolla el artículo 17.3 de la Ley 7/1996, de 15 de enero,** de ordenación del comercio minorista, y se definen los productos de alimentación frescos y perecederos y los productos de gran consumo.

Temario del curso:

1 Acreditación de la formación: importancia, definición de cadena alimentaria, definición de manipulador de alimentos. **2. Contaminación y alteración de los alimentos:** definición y diferencias entre contaminación y alteración, tipos de alteración (biológica, física y química), tipos de contaminación (biológica, física y química). **3. Conservación del alimento:** tradicionales, por frío, por calor, atmósfera modificada, al vacío. **4. Higiene alimentaria:** definición, aseo personal, higiene durante la jornada laboral, locales alimentarios, limpieza y desinfección de locales alimentarios, control de plagas, basura, almacenamiento, transporte. **5. Bases de una alimentación saludable:** conceptos de alimento, alimentación, nutrición y dieta, componentes del alimento, alimentación equilibrada, envasado, etiquetado. **6. Toxiinfecciones alimentarias:** definición y tipos de microorganismos, formas de transmisión y desarrollo de microorganismos, Salmonelosis, Estafilococia, Botulismo, Infección por E. coli. **7. Sistema de autocontrol A.P.P.C.C.:** definición de peligro, punto de control crítico, límite crítico y registro. A.P.P.C.C. en el sector comercio al menor, importancia de incluir la formación de manipuladores de alimentos en el sistema A.P.P.C.C. **8. Conceptos:** concepto de sector minorista de alimentación, concepto de alimento fresco y perecedero, productos de gran consumo, carne, productos cárnicos, leyes de regulación de la actividad. **9. Alimentos frescos o perecederos, productos de gran consumo, carne y productos cárnicos:** condiciones de transporte, condiciones de recepción, condiciones de elaboración, corte y envasado de la carne y productos cárnicos, condiciones de conservación, condiciones de almacenamiento.

Programación realizada por Elizabeth Déniz Suárez, nº 476 C.O.V.L.P., EF/267/GC, MF/776/GC

Sello de la Entidad de Formación

Firma del alumno

Firma del monitor de formación

ACREDITACIÓN DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE COMERCIO MINORISTA, CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

JENNY ANDREA MUÑOZ MARTÍNEZ

X-9.493.106-V

Ha realizado un programa de formación de Higiene Alimentaria tutorial on-line durante el mes de septiembre de 2015, de 10 horas de duración y ha completado de forma satisfactoria el examen que le habilita para manipular todo tipo de alimentos siguiendo:

- **El Reglamento (CE) 852/2004.** Relativo a higiene de productos alimenticios.
- **RD 381/1984, de 25 de enero.** Reglamentación Técnico-Sanitaria del comercio minorista de alimentación.
- **RD 367/2005, de 8 de abril, por el que se desarrolla el artículo 17.3 de la Ley 7/1996, de 15 de enero,** de ordenación del comercio minorista, y se definen los productos de alimentación frescos y perecederos y los productos de gran consumo.

Temario del curso:

1 Acreditación de la formación: importancia, definición de cadena alimentaria, definición de manipulador de alimentos. **2. Contaminación y alteración de los alimentos:** definición y diferencias entre contaminación y alteración, tipos de alteración (biológica, física y química), tipos de contaminación (biológica, física y química). **3. Conservación del alimento:** tradicionales, por frío, por calor, atmósfera modificada, al vacío. **4. Higiene alimentaria:** definición, aseo personal, higiene durante la jornada laboral, locales alimentarios, limpieza y desinfección de locales alimentarios, control de plagas, basura, almacenamiento, transporte. **5. Bases de una alimentación saludable:** conceptos de alimento, alimentación, nutrición y dieta, componentes del alimento, alimentación equilibrada, envasado, etiquetado. **6. Toxiinfecciones alimentarias:** definición y tipos de microorganismos, formas de transmisión y desarrollo de microorganismos, Salmonelosis, Estafilococia, Botulismo, Infección por E. coli. **7. Sistema de autocontrol A.P.P.C.C.:** definición de peligro, punto de control crítico, límite crítico y registro. A.P.P.C.C. en el sector comercio al menor, importancia de incluir la formación de manipuladores de alimentos en el sistema A.P.P.C.C. **8. Conceptos:** concepto de sector minorista de alimentación, concepto de alimento fresco y perecedero, productos de gran consumo, carne, productos cárnicos, leyes de regulación de la actividad. **9. Alimentos frescos o perecederos, productos de gran consumo, carne y productos cárnicos:** condiciones de transporte, condiciones de recepción, condiciones de elaboración, corte y envasado de la carne y productos cárnicos, condiciones de conservación, condiciones de almacenamiento.

Programación realizada por Elizabeth Déniz Suárez, nº 476 C.O.V.L.P., EF/267/GC, MF/776/GC

Sello de la Entidad de Formación

Firma del alumno

Firma del monitor de formación

ACREDITACIÓN DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE COMERCIO MINORISTA, CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

CONCEPCIÓN LEMES VIÑOLY
42.915.444-C

Ha realizado un programa de formación de Higiene Alimentaria tutorial on-line durante el mes de septiembre de 2015, de 10 horas de duración y ha completado de forma satisfactoria el examen que le habilita para manipular todo tipo de alimentos siguiendo:

- **El Reglamento (CE) 852/2004.** Relativo a higiene de productos alimenticios.
- **RD 381/1984, de 25 de enero.** Reglamentación Técnico-Sanitaria del comercio minorista de alimentación.
- **RD 367/2005, de 8 de abril, por el que se desarrolla el artículo 17.3 de la Ley 7/1996, de 15 de enero,** de ordenación del comercio minorista, y se definen los productos de alimentación frescos y perecederos y los productos de gran consumo.

Temario del curso:

1 Acreditación de la formación: importancia, definición de cadena alimentaria, definición de manipulador de alimentos. **2. Contaminación y alteración de los alimentos:** definición y diferencias entre contaminación y alteración, tipos de alteración (biológica, física y química), tipos de contaminación (biológica, física y química). **3. Conservación del alimento:** tradicionales, por frío, por calor, atmósfera modificada, al vacío. **4. Higiene alimentaria:** definición, aseo personal, higiene durante la jornada laboral, locales alimentarios, limpieza y desinfección de locales alimentarios, control de plagas, basura, almacenamiento, transporte. **5. Bases de una alimentación saludable:** conceptos de alimento, alimentación, nutrición y dieta, componentes del alimento, alimentación equilibrada, envasado, etiquetado. **6. Toxiinfecciones alimentarias:** definición y tipos de microorganismos, formas de transmisión y desarrollo de microorganismos, Salmonelosis, Estafilococia, Botulismo, Infección por E. coli. **7. Sistema de autocontrol A.P.P.C.C.:** definición de peligro, punto de control crítico, límite crítico y registro. A.P.P.C.C. en el sector comercio al menor, importancia de incluir la formación de manipuladores de alimentos en el sistema A.P.P.C.C. **8. Conceptos:** concepto de sector minorista de alimentación, concepto de alimento fresco y perecedero, productos de gran consumo, carne, productos cárnicos, leyes de regulación de la actividad. **9. Alimentos frescos o perecederos, productos de gran consumo, carne y productos cárnicos:** condiciones de transporte, condiciones de recepción, condiciones de elaboración, corte y envasado de la carne y productos cárnicos, condiciones de conservación, condiciones de almacenamiento.

Programación realizada por Elizabeth Déniz Suárez, nº 476 C.O.V.L.P., EF/267/GC, MF/776/GC

Sello de la Entidad de Formación

Firma del alumno

Firma del monitor de formación