

## Manipulador De Alimentos. Sector Restauración.



**Área:** Hostelería  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 20 h  
**Precio:** 140.00€

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

#### OBJETIVOS

- Concienciar a los alumnos sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos.
- Conocer las causa que provocan intoxicaciones alimentarias.
- Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
- Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones.
- Llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal.
- Adquirir los conocimientos básicos de los Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y las Guías de Prácticas Concretas de Higiene (GPCH) de las especialidades correspondientes.
- Cumplir la legislación sanitaria vigente a los manipuladores de alimentos.

### CONTENIDOS

#### CONTENIDO

Unidad 1. Calidad alimentaria

- Definición de alimentos.
- Clasificación de los alimentos.
- Criterios de calidad de los alimentos.

Unidad 2. Alteraciones de los alimentos

- Deterioro de los alimentos de origen animal y de origen vegetal.

Unidad 3. Manipulación higiénica de los alimentos

- Cadena alimentaria: origen, transformación, tratamientos y trazabilidad de los alimentos.
- El papel del manipulador de alimentos.
- Manipulación de los alimentos específicos del curso.

Unidad 4. Locales e instalaciones

- Maquinaria, herramientas y utillaje, limpieza y desinfección.
- Distribución de las instalaciones, iluminación, ventilación.
- Eliminación de basuras y residuos.

Unidad 5. Higiene personal: Aseo, hábitos higiénicos, estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles

- Aseo y hábitos higiénicos.
- Estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles.

Unidad 6. Información de productos alimenticios: Identificación, etiquetado, caducidad, composición

- Etiquetado: Identificación y composición.
- Caducidad.

Unidad 7. Higiene alimentaria: Microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias

Unidad 8. Conservación de los alimentos

Unidad 9. Características específicas de los alimentos y productos alimenticios

Unidad 10. Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos

Unidad 11. Guía de Prácticas correctas de higiene

- Fase de recepción de materias primas. Control de proveedores.
- Fase de conservación y almacenamiento.
- Fase de preparación, elaboración y cocinado.
- Fase de recalentamiento y utilización de productos cocinados.

Unidad 12. Legislación aplicable al manipulador de alimentos

## METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 8 o superior, Mozilla Firefox 52 o superior o Google Chrome 49 o superior. Todos ellos tienen que tener habilitadas las cookies y JavaScript.
- Resolución de pantalla de 1024x768 y 32 bits de color o superior.