

Manipulador De Alimentos De Alto Riesgo



Área: Hostelería
Modalidad: Teleformación
Duración: 25 h
Precio: 175.00€

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

OBJETIVOS

Objetivo General

□ Adquirir Aplicar las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en manipulación de alimentos, para impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias en aquellas especialidades de Industrias Alimentarias, Hostelería y aquellas otras para cuyo ejercicio profesional se necesite.

CONTENIDOS

CONTENIDO

Unidad 1: Conceptualización de la manipulación de alimentos

- 1.1. Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos por manipulación incorrecta.
- 1.2. Alteración y contaminación.
- 1.3. Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- 1.4. Fuentes de contaminación de los alimentos.
- 1.5. Etiquetado de los alimentos: Interpretación.
- 1.6. Legislación aplicable sobre etiquetado y manipulación de alimentos.

Unidad 2: Áreas de higiene personal

- 2.1. Manos.
- 2.2. Boca. nariz.
- 2.3. Indumentaria de trabajo.
- 2.4. Fumar. comer y mascar chicle.
- 2.5. Heridas. rasguños y abscesos.
- 2.6. La salud de los manipuladores.
- 2.7. Reconocimientos médicos.

Unidad 3: El autocontrol en la empresa: Sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).

- 3.1. Introducción.
- 3.2. Prerrequisitos.
- 3.3. Consecuencias derivadas del APPCC para los manipuladores de alimentos.
 - 3.3.1. Los riesgos de la contaminación cruzada.
 - 3.3.2. Control de temperaturas.
 - 3.3.3. Proceso de aprovisionamiento. transporte. recepción y almacenaje de mercancías.
 - 3.3.4. Proceso de Preelaboración. elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
 - 3.3.5. Trazabilidad.
- 3.4. Limpieza y desinfección: Instalaciones. maquinaria. equipos y utillaje.
- 3.5. Control vectorial: Desinfección. desinsectación y desratización (DDD)
- 3.6. Gestión higiénica de residuos alimentarios.
- 3.7. Cumplimiento de las instrucciones de trabajo en los procedimientos operativos empresa (Guía de prácticas correctas de higiene

de la empresa).

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.