

MANIPULADOR DE ALIMENTOS



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

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

DESTINATARIOS

Personas ocupadas o desempleadas que deseen ampliar o mejorar sus conocimientos para perfeccionar las habilidades en materia de manipulador de alimentos.

OBJETIVOS

Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios y mejorar en la manipulación responsable y de calidad a través del sistema APPCC.

CONTENIDOS

La manipulación de alimentos

Introducción

Conceptos básicos

La formación del manipulador de alimentos

Obligaciones del manipulador de alimentos

Resumen

Sistemas de autocontrol basados en los principios del análisis de Peligros y puntos de control críticos (appcc)

Introducción

Definición de sistema appcc

Aplicación del sistema appcc

El equipo de appcc

Resumen

Peligros en los alimentos

Introducción

La cadena alimentaria

Tipos de peligros

Medidas preventivas

Alérgenos e intolerancias alimentarias

Resumen

Las enfermedades de transmisión alimentaria. Medidas preventivas

Introducción

Concepto de enfermedades de transmisión alimentaria

Elementos de la toxiinfección alimentaria

Principales enfermedades de transmisión alimentaria

Medidas preventivas generales para evitar una toxiinfección

Resumen

Prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos. Limpieza y desinfección

Introducción

Buenas prácticas de manipulación

Limpieza y desinfección

Desinsectación y desratización. Control de plagas

Higiene de locales y equipos

Resumen

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 **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.