

# Manipulador De Alimentos. Sector Conservas, Precocinados Y Cocinados



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

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

## OBJETIVOS

Este módulo formativo tiene como objetivo general que a su finalización el alumno haya adquirido los conocimientos, destrezas y actitudes necesarias para aplicar en su puesto de trabajo un correcto comportamiento y las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en manipulación de alimentos, para impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias en el Sector Conservas, precocinados y cocinados.

## CONTENIDOS

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 - Distribución de las instalaciones, iluminación, ventilación - Maquinaria, herramientas y utillaje, limpieza y desinfección - 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 - Diagramas de flujo Sector Conservas, precocinados y cocinados  
UNIDAD 11: Guía de Prácticas correctas de higiene - Programa de prerrequisitos - Control de procesos - Revisiones de autocontrol periódicas  
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 **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.