

Manipulador De Alimentos. Sector Productos Pesqueros



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 Productos pesqueros.

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 - 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 **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.