

MANIPULADOR DE ALIMENTOS 2020



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

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

OBJETIVOS

El objetivo de este curso es capacitar a los alumnos para que realicen sus actividades siguiendo las correctas prácticas higiénicas de manipulación. Sensibilizarlos respecto los peligros alimentarios que pueden causar y sus consecuencias. Fomentar hábitos y actitudes correctas durante el trabajo y eliminar aquellas acciones incorrectas o peligrosas que conlleve un riesgo en la seguridad del alimento. Además, se pretende introducir al alumno en los métodos de vigilancia, programas y planes existentes para el control de la seguridad alimentaria en el establecimiento.

CONTENIDOS

01 Los Riesgos de la Salud Derivados del Consumo de Alimentos y/o su Manipulación 02 Las Principales Causas de Contaminación de los Alimentos y Tipos de Contaminantes 03 El Origen y Transmisión de los Contaminantes en los Alimentos y Condiciones que Favorecen su Desarrollo 04 Principales Causas que Contribuyen a la Aparición de Brotes de Enfermedades de Transmisión Alimentaria 05 El Papel de los Manipuladores como Responsables de la Prevención de las Enfermedades de Transmisión Alimentaria 06 Las Medidas Básicas para la Prevención de la Contaminación 07 La Responsabilidad de la Empresa en cuanto a la Prevención de Enfermedades de Transmisión Alimentaria: Sistema de Autocontrol

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.