

Medidas de Prevención frente a la COVID-19 en la Manipulación de Alimentos



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

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

OBJETIVOS

Este curso proporciona las recomendaciones en la manipulación de alimentos, alcanzando los objetivos específicos: - Definir y describir los principios relacionados con la sintomatología, transmisión y supervivencia del SARS-CoV-2 y la COVID-19. - Dar a conocer cuáles son las medidas de higiene a llevar a cabo para hacer frente al SARS-CoV-2. - Concienciar a los alumnos de la importancia del uso de EPI's y guardar la distancia social. - Identificar las necesidades de formación del manipulador de alimentos. - Conocer los principios correctos de manipulación alimentaria. - Adquirir conocimientos sobre las exigencias en torno a la correcta uniformidad del manipulador. - Identificar los sistemas y guías relacionadas con la manipulación de alimentos de necesaria aplicación en torno a la normativa vigente. - Saber gestionar la trazabilidad de un producto - Establecer el diseño del sistema APPCC y saber los pasos a imponer para garantizar su implantación. - Conocer las exigencias sobre alérgenos en base a la normativa vigente tanto de rango europeo como nacional.

CONTENIDOS

- 1.-Coronavirus SARS-CoV-2 y la COVID-19.**
- 2.- Medidas de Higiene frente al SARS-CoV-2 .**
- 3.- La “nueva realidad” del manipulador de alimentos.**
- 4.- El sistema APPCC, las GPCH y el aseguramiento de la trazabilidad y alérgenos.**

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.