

Manipulación de Alimentos y Medidas específicas ante la COVID-19



Área: Hostelería
Modalidad: Teleformación
Duración: 30 h
Precio: 210.00€

[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. Introducir al alumno en los métodos de vigilancia, programas y planes existentes para el control de la seguridad alimentaria en el establecimiento. Todo ello teniendo en cuenta, además, las medidas de higiene y protección para hacer frente al SARS-CoV-2, cumpliendo así con las indicaciones de la normativa vigente, estableciendo de forma clara que dicha formación deberá adaptarse a las necesidades del puesto de trabajo y actualizarse de forma periódica en base a nuevos procedimientos y/o situaciones requeridas, ambas premisas claramente identificadas ante la ya denominada como “nueva realidad”.

CONTENIDOS

TEMARIO MÓDULO 01: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Tema 01: Los Riesgos de la Salud Derivados del Consumo de Alimentos y/o su Manipulación Tema 02: Las Principales Causas de Contaminación de los Alimentos y Tipos de Contaminantes Tema 03: El Origen y Transmisión de los Contaminantes en los Alimentos y Condiciones que Favorecen su Desarrollo Tema 04: Principales Causas que Contribuyen a la Aparición de Brotes de Enfermedades de Transmisión Alimentaria Tema 05: El Papel de los Manipuladores como Responsables de la Prevención de las Enfermedades de Transmisión Alimentaria Tema 06: Las Medidas Básicas para la Prevención de la Contaminación Tema 07: La Responsabilidad de la Empresa en cuanto a la Prevención de Enfermedades de Transmisión Alimentaria: Sistema de Autocontrol MÓDULO 02: PREVENCIÓN FRENTE A LA COVID-19 EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Tema 08: Coronavirus SARS-CoV-2 y la COVID-19 Tema 09: Medidas de Higiene frente al SARS-CoV-2 Tema 10: La “nueva realidad” del manipulador de alimentos Tema 11: 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 **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.