

MANIPULADOR DE ALIMENTOS



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

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

OBJETIVOS

-Conocer los peligros que conllevan la contaminación de los alimentos. -Conocer y estudiar las causas que provocan intoxicaciones alimentarias para poder prevenirlas. -Aplicar las normas de higiene personal que debe tener un manipulador de alimentos y llevar a cabo las actitudes y actuaciones adecuadas. -Utilizar las operaciones de limpieza de forma segura e higiénica. Tener conocimiento de las APPCC y la legislación sanitaria vigente.

CONTENIDOS

Tema 1. ¿Qué es un manipulador de alimentos?. Objetivos. Definiciones. Responsabilidades. Legislación vigente (Real Decreto 852/2004). Tema 2. La cadena alimentaria y su seguridad. La cadena alimentaria. La seguridad alimentaria. Fuentes de contaminación. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano. Métodos de conservación de alimentos. Materiales en contacto con alimentos. Etiquetado de alimentos. La trazabilidad de los alimentos. Tema 3. Enfermedades de transmisión alimentaria. Conceptos generales. ¿Qué son los microorganismos?. Toxiinfecciones alimentarias. Tema 4. Actitudes y hábitos higiénicos de los manipuladores. Higiene personal. Estado de salud. Hábitos de trabajo. Indumentaria de trabajo. Tema 5. Condiciones higiénico- sanitarias. Equipos, locales y utensilios. Plan de mantenimiento. Normativa vigente. Tema 6. Limpieza, desinfección y control de plagas. Plan de limpieza y desinfección. Manejo de residuos. Control de plagas. Almacenamiento y conservación de los alimentos. Principales métodos. Conservación de instalaciones y equipos. El transporte y la distribución de los alimentos. Tema 7. Sistemas de autocontrol. El sistema APPCC. Principios de análisis de peligros y puntos de control críticos. Los pre-requisitos. Aplicación de APPCC. Estableciendo medidas preventivas. Peligros asociados en pescadería y carnicería.

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.