

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Básico y Renovación (online)

A QUIÉN VA DESTINADO a todos los profesionales de la Restauración, especialmente al personal responsable de la manipulación, preparación y servicio de alimentos.

PARA QUÉ CAPACITA para poder trabajar con seguridad y saber aplicar la normativa higiénico-sanitaria en el ámbito de la restauración y acredita al manipulador de alimentos, ante las visitas de control oficial por parte de las autoridades competentes, como titulares de la formación exigida.

DURACIÓN 10 horas (la **modalidad online** permite empezar el curso cuando convenga y adaptar los horarios a las propias necesidades. Se puede realizar el curso según el ritmo de aprendizaje de cada persona: repasar y hacer tantas veces como se quiera un ejercicio o una lección).

FECHAS INICIO CADA 15 DÍAS (a determinar con cada empresa y/o participante).

PRECIO 75€ (bonificable 100%)¹

METODOLOGÍA

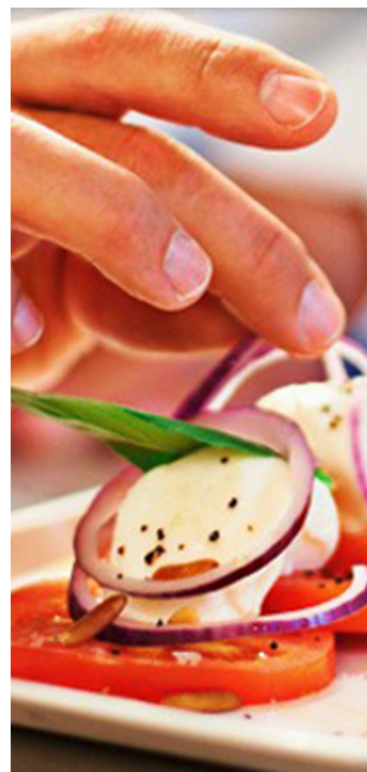
En este curso online se efectúa un seguimiento periódico del progreso, para ayudar a cumplir los requisitos exigidos para superar con éxito la formación. Con ejercicios de autoevaluación, que permiten reforzar, tantas veces como se requiera, los conocimientos que ya disponen los profesionales. A medida que se completan los ejercicios, el tutor informa del progreso, a través de mensajes en el campus virtual, para provocar una relación de confianza y proximidad. La comunicación puede realizarse por diferentes medios: red social del campus, e-mail, foro de dudas y por teléfono.

OBJETIVOS

- Adquirir conocimientos, destrezas y actitudes necesarias para aplicar en su puesto de trabajo un correcto comportamiento sobre la manipulación de alimentos.
- Aplicar técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en la manipulación de alimentos.
- Impedir contaminaciones y prevenir posibles alteraciones alimentarias.

CONTENIDOS

- 1. CALIDAD ALIMENTARIA**
 - Definición de alimentos
 - Clasificación de alimentos
 - Criterios de calidad de los alimentos
- 2. ALTERACIONES DE LOS ALIMENTOS**
 - Deterioro de los alimentos de origen animal y de origen vegetal
- 3. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS**
 - La cadena alimentaria: origen, transformación, tratamientos y trazabilidad de los alimentos
 - El papel del manipulador de alimentos
 - Manipulación de los alimentos
- 4. LOCALES E INSTALACIONES**
 - Maquinaria, herramientas y utillaje, limpieza y desinfección
 - Distribución de las instalaciones, iluminación, ventilación
 - Eliminación de basuras y residuos
- 5. HIGIENE PERSONAL**
 - Aseo y hábitos higiénicos
 - Estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles
- 6. INFORMACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**
 - Etiquetado: identificación, composición
 - Caducidad
- 7. HIGIENE ALIMENTARIA**
 - Microorganismos en los alimentos
 - Contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias
- 8. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS**
- 9. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE LOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS**
- 10. PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS**
- 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
- 12. LEGISLACIÓN APLICABLE AL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**



¹ Para los trabajadores en activo contratados en régimen general (no autónomos), el importe total de este curso se puede bonificar 100% a través de la **Fundación Estatal para la Formación en el Empleo**, con el crédito anual que cada empresa dispone para realizar formación. **Le informamos del crédito disponible de su empresa.**