

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Básico y Renovación (online)

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

PARA QUÉ CAPACITA para saber aplicar la normativa higiénico-sanitaria en el sector de la restauración y acreditar al manipulador de alimentos, como titular de la formación exigida, ante el control oficial por parte de las autoridades competentes

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.