



## **Manipulador de alimentos de alto riesgo. Nivel básico**

## Manipulador de alimentos de alto riesgo. Nivel básico

**Duración:** 20 horas

**Precio:** consultar euros.

**Modalidad:** e-learning

### Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

## Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- Por el aula virtual, si su curso es on line
- Por e-mail
- Por teléfono

## Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



## Bolsa de empleo:

El alumno en desempleo puede incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas. Le pondremos en contacto con nuestras empresas colaboradoras en todo el territorio nacional

## Comunidad:

Participa de nuestra comunidad y disfruta de muchas ventajas: descuentos, becas, promociones, etc....

## Formas de pago:

- Mediante transferencia
- Por cargo bancario
- Mediante tarjeta
- Por Pay pal
- Consulta nuestras facilidades de pago y la posibilidad de fraccionar tus pagos sin intereses

## Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.



## Programa del curso:

El objetivo principal consiste en proporcionar a los participantes los conocimientos teóricos y prácticos fundamentales para garantizar una manipulación higiénica y segura de los alimentos, cumpliendo con la legislación vigente y aplicando buenas prácticas de conservación, prevención de riesgos, control de alérgenos y medidas de higiene personal y ambiental. Objetivos específicos 1. Identificar el papel del manipulador de alimentos, la clasificación de los alimentos y la normativa que regula su manipulación, comprendiendo los derechos y responsabilidades que conlleva. 2. Reconocer los tipos de contaminación alimentaria (física, química y biológica), los principales agentes causales de enfermedades y la diferencia entre infecciones, intoxicaciones, alergias e intolerancias. 3. Aplicar buenas prácticas de conservación, refrigeración, congelación, envasado y transporte en los alimentos, prestando especial atención a los productos considerados de alto riesgo. 4. Implementar medidas preventivas frente a los alérgenos, manejar adecuadamente la trazabilidad y leer de forma correcta el etiquetado nutricional y la información obligatoria de los productos. 5. Adoptar hábitos adecuados de higiene personal, limpieza, desinfección, control de plagas y gestión de residuos, como parte esencial de los planes de autocontrol y del Sistema APPCC. El contenido incluye: ? 11 Guías y recursos descargables ? 30 Vídeos ? 25 supuestos prácticos en formato Word ? Glosario de términos

TEMA 1 INTRODUCCIÓN ? El manipulador de alimentos ? Los alimentos y su clasificación ? Legislación vigente ? Resumen tema 1 TEMA 2 LOS ALIMENTOS Y SU MANIPULACIÓN ? Cadena alimentaria y puntos críticos. ? Tipos de contaminación: física, química y biológica. ? Agentes causales de enfermedades alimentarias ? Infecciones vs intoxicaciones alimentarias. ? Alérgenos y sensibilidades: diferencia entre alergia e intolerancia. ? Etiquetado e información obligatoria básica. ? Resumen tema 2 TEMA 3 ALIMENTOS DE ALTO RIESGO ? Qué alimentos son de alto riesgo. ? Buenas prácticas de conservación, refrigeración y congelación. ? Envasado y transporte adecuado. ? Resumen tema 3 TEMA 4 ALÉRGENOS Y ETIQUETADO NUTRICIONAL ? Sistema APPCC ? Gestión de riesgos de alérgenos ? Prevención de alérgenos: plan básico. ? Trazabilidad y cómo leer etiquetas correctamente. ? Buenas prácticas documentales. ? Resumen tema 4 TEMA 5 HIGIENE Y LIMPIEZA ? Normas de higiene del manipulador. ? Limpieza y desinfección: Planes L+D prácticos. ? Control de plagas: conceptos clave. ? Gestión de residuos. ? Resumen tema 5 ANEXO ? Bibliografía ? Glosario de términos ? Supuestos prácticos