

(HOTR0046) Manipulador de alimentos y seguridad alimentaria



Área: Alimentación / Hostelería

Modalidad: Teleformación

Duración: 75 h

Precio: 563.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

 [Tienda online](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

1. Aplicar las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en el puesto de trabajo.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Conocer los conceptos básicos relacionados con la gestión de la seguridad alimentaria.
2. Valorar los beneficios y ventajas de un sistema de gestión de la calidad y los principios en los que se basa.
3. Estudiar las políticas de seguridad alimentaria.
4. Profundizar en los conceptos organizativos de la empresa para la implantación de un SGSA.
5. Identificar la legislación y normativa relacionada con la seguridad alimentaria.
6. Determinar las funciones y actividades de organización y coordinación del técnico responsable de seguridad alimentaria.
7. Diferenciar entre comunicación interna y comunicación externa.
8. Comprender la importancia de la planificación de la comunicación para garantizar la seguridad alimentaria.
9. Definir el concepto de «auditoría de inocuidad alimentaria».
10. Diferenciar los tipos de auditoría que pueden realizarse.
11. Definir los conceptos relacionados con la gestión por procesos.
12. Identificar los requisitos que debe cumplir una secuencia de actividades para ser un proceso.
13. Describir los elementos que identifican de los procesos.
14. Enumerar los pasos para la adopción de un enfoque basado en procesos.
15. Secuenciar los pasos del ciclo PHVA.
16. Comprender la importancia de la medición y seguimiento de los procesos.
17. Explicar los beneficios de la mejora continua.
18. Identificar los análisis y programas que intervienen en la planificación y realización de productos alimentarios inocuos.
19. Describir el contenido de los programas de prerrequisitos mínimos de higiene previos a la implantación del APPCC.
20. Enumerar las etapas previas a la implantación del APPCC.
21. Saber qué es la higiene alimentaria.
22. Conocer cómo se alteran y contaminan los alimentos.
23. Explicar cómo se desarrollan los gérmenes en los alimentos.
24. Conocer las medidas de higiene personal y los hábitos que deben seguir los manipuladores de alimentos.
25. Conocer las diferencias entre limpieza y desinfección.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>

26. Saber ejecutar un plan de limpieza y desinfección.
27. Identificar los puntos críticos de control (PCC) en cada etapa del proceso.
28. Diferenciar los conceptos de «límite crítico» y «límite operativo».
29. Establecer un sistema de vigilancia para cada PCC.
30. Definir el concepto de trazabilidad en el contexto de la seguridad alimentaria.
31. Enumerar el contenido de un sistema de trazabilidad.
32. Explicar los diferentes sistemas de trazabilidad (hacia adelante, interna, hacia atrás).
33. Decidir cuándo deben tomarse acciones correctoras.
34. Describir los elementos de una acción correctora.
35. Describir los procedimientos para el manejo y retirada de productos no seguros.

CONTENIDOS

- Unidad 1: Gestión de la seguridad alimentaria.
- Unidad 2: Organización de la función de seguridad alimentaria.
- Unidad 3: Aplicación de los principios de gestión por procesos.
- Unidad 4: Planificación y realización de productos inocuos.
- Unidad 5: Manipulación de alimentos.
- Unidad 6: Organización del entorno en la manipulación de alimentos.
- Unidad 7: Diseño e implementación de un plan APPCC.
- Unidad 8: Implantación de un sistema de seguridad alimentaria.

MATERIALES

Toda la documentación necesaria para la realización del curso se encuentra en la plataforma de teleformación pero se entregarán documentación de ayuda y complementaria al alumno si el formador así lo requiere.

METODOLOGIA

La actividad tutorial será bidireccional, es decir, tanto el alumno se puede poner en contacto con el tutor para solventar dudas o dificultades como el tutor con el alumno para establecer un contacto directo con él, comprobar su nivel de progreso en el estudio, su grado de motivación y su situación personal en relación con su participación en la acción formativa.

Las características de la metodología de este tipo de acciones formativas son:

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.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



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. Va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo test de autoevaluación.

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 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.

No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.

Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.

Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.

32 Mbytes de RAM o superior.

CONTROLES APRENDIZAJE

Se llevará a cabo una **evaluación continua**, con el seguimiento a través de las tutorías que van haciendo los profesores, para comprobar si ha habido un aprovechamiento real del curso. Para ello, el alumnado deberá realizar todos los ejercicios que acompañan a los contenidos del curso (evaluaciones, autoevaluaciones, cuestionarios, ejercicios prácticos, etc.) para evaluar que van consiguiendo los contenidos adecuados.

De igual modo, se realizará una **evaluación final**, donde el alumno deberá de responder adecuadamente al examen de evaluación final que será corregido automáticamente una vez realizado.

Plazos de realización:

Evaluación continua: con objeto de garantizar el máximo aprovechamiento del curso, se recomienda al alumnado que entregue los ejercicios prácticos, autoevaluaciones, cuestionarios a lo largo del curso.

Evaluación final: se recomienda que se realice una vez finalizado todo el curso, es decir, el último día del mismo, para poder responder adecuadamente a las preguntas que se indiquen.

Evaluación continua: durante todos los días del curso.

Evaluación final: un día después de la finalización del curso.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>