

(INAD052PO) Manipulador de alimentos de alto riesgo



Área: Seguridad Alimentaria

Modalidad: Teleformación

Duración: 25 h

Precio: 187.50€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

 [Tienda online](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Aplicar las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en manipulación de alimentos, para impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias en aquellas especialidades de Industrias Alimentarias, Hostelería y aquellas otras para cuyo ejercicio profesional se necesite.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Proporcionar a los participantes una serie de conceptos que les permitan contextualizar la finalidad de una adecuada manipulación alimentaria.
- Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
- Concienciar de la importancia de adquirir y gestionar una serie de hábitos a la hora de trabajar con productos alimenticios con el fin de evitar consecuencias nocivas para la salud del consumidor.
- Conocer las causas que provocan intoxicaciones alimentarias.
- Conocer la importancia del etiquetado del alimento como garantía, así como la interpretación de los distintos apartados recogidos en las etiquetas.
- Dar a conocer las bases normativas y legislativas sobre las que se sustenta el ámbito de la manipulación de alimentos.
- Fomentar la importancia de ciertos hábitos y áreas de higiene personal como garantía de una óptima manipulación de alimentos.
- Inculcar a los destinatarios la importancia de su salud como manipuladores de alimentos y cómo influye en los consumidores finales.
- Entender el papel que juegan los reconocimientos médicos como garantes de la salud del trabajador y de un óptimo proceso de manipulación.
- Conocer, de forma pormenorizada, los prerrequisitos o PCH desarrollados en la empresa de alimentación.
- Proporcionar información sobre los procesos de limpieza y desinfección de los recursos partícipes en el proceso de tratado y manipulación.
- Aplicar los conocimientos sobre procesos relacionados con aprovisionamiento, transporte y trazabilidad.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



- Concienciar de la importancia del sistema de APPCC para los profesionales de la manipulación alimentaria.
- Conocer de forma sustancial los riesgos derivados de la contaminación cruzada.
- Fomentar la importancia de una adecuada gestión higiénica de los residuos alimentarios.
- Inculcar a los destinatarios las prácticas correctas de higiene y vigilancia en los procedimientos de manipulación en la empresa.
- Dar a conocer la importancia del control vectorial aplicado a la triple D (Desinfección, desinsectación y desratización).

CONTENIDOS

1. Conceptualización de la manipulación de alimentos. Áreas de higiene personal.
2. El autocontrol en la empresa: sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).

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.

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.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



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>