

Manipulador de alimentos en bodegas



Área: Alimentación / Hostelería

Modalidad: Teleformación

Duración: 10 h

Precio: 75.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

 [Tienda online](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Conocer y comprender los principales conceptos relativos a la Higiene y Seguridad Alimentaria para poder realizar una adecuada Manipulación de la uva y del vino, así como las buenas prácticas existentes en una bodega teniendo en cuenta que el manipulador de alimentos es uno de los elementos que incide en el proceso de la cadena alimentaria. • Actualizar los conocimientos en higiene alimentaria que garanticen al profesional de la alimentación una formación competitiva. • Profundizar en materias íntimamente relacionadas con las buenas prácticas alimentarias otorgando al alumno una visión más real y completa. • Conocer los factores socioculturales de los colectivos implicados en las infecciones e intoxicaciones alimentarias. • Conseguir una modificación de aquellos hábitos socioculturales del personal manipulador de alimentos que más influyen en las infecciones e intoxicaciones alimentarias. • Conocer la responsabilidad del manipulador en su puesto de trabajo y la responsabilidad de la empresa en que trabajan. Introducir en los conceptos básicos del sistema APPCC (Análisis de peligros y puntos críticos de control). • Satisfacer las necesidades de formación, ajustándose al mismo tiempo a los requisitos que las empresas necesitan para cumplir con las normas en materia de manipulación de alimentos.

CONTENIDOS

- 1 El Manipulador de Alimentos en la cadena alimentaria
- 2 Contaminaciones y alteraciones de los alimentos y de los vinos
- 3 Toxiinfecciones Alimentarias
- 4 Higiene del manipulador
- 5 Condiciones generales de los locales, instalaciones y equipos
- 6 Lucha contra las plagas de la vid
- 7 Prácticas Higiénicas y requisitos en la elaboración
- 8 Plan de seguridad en bodega

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.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



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.

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.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



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>