

Manipulador de alimentos de mayor riesgo y Prevención de Riesgos Laborales básico A



Área: Packs Hostelería y turismo

Modalidad: Teleformación

Duración: 60 h

Precio: 450.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

 [Tienda online](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Este Pack Formativo engloba los siguientes objetivos: Incluye la formación sobre Manipulación de alimentos básico, enfocada a satisfacer las necesidades de formación, ajustándose al mismo tiempo a los requisitos que las empresas necesitan para cumplir con las normas que la legislación actual marca en materia de manipulación de alimentos de mayor riesgo. En este curso, se incluye el tratamiento sobre la manipulación de comidas preparadas, desglosando lo que se denominan alimentos de altos riesgo. 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. Como complemento se incluye un programa formativo general sobre Prevención de Riesgos Laborales básico.

CONTENIDOS

Manipulador de alimentos de mayor riesgo - 1 Enfermedades transmitidas por los alimentos - 1.1 Introducción Normativa legal Definiciones - 1.2 Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos Terminología - 1.3 Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano - 1.4 Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano II - 1.5 Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano III - 1.6 Intoxicaciones alimentarias pertoxium naturales - 1.7 Infecciones alimentarias bacterianas - 1.8 Infecciones alimentarias bacterianas II - 1.9 Infecciones alimentarias por parásitos - 1.10 Cuestionario: Enfermedades transmitidas por los alimentos - 2 Alteración y contaminación de alimentos - 2.1 Alteración de alimentos - 2.2 Contaminación de alimentos. Concepto y tipos de contaminantes - 2.3 Contaminación de alimentos por bacterias - 2.4 Contaminación de alimentos por hongos y virus - 2.5 Contaminación de alimentos por parásitos. Contaminación abiótica - 2.6 Fuentes de contaminación bacteriana - 2.7 Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano - 2.8 Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano II - 2.9 Refrigeración y congelación - 2.10 Refrigeración y congelación II - 2.11 Métodos que utilizan el calor - 2.12 El agua. Salazones. El curado. El ahumado. El adobo - 2.13 Atmósferas modificadas y envasado al vacío - 2.14 Cuestionario: Alteración y contaminación de alimentos Métodos de conservación. - 3 Prevención de enfermedades de transmisión alimentaria - 3.1 Actitudes y hábitos higiénicos de los Manipuladores de alimentos. Requisitos. Higiene personal - 3.2 Hábitos higiénicos. Responsabilidad y Prevención - 3.3 Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria - 3.4 Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria II - 3.5 Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria III - 3.6 Guías de Prácticas Correctas de Higiene o Planes Generales de Higiene - 3.7 Limpieza y desinfección. Terminología. Programa de limpieza y desinfección - 3.8 Limpieza y desinfección. Productos de limpieza y desinfección - 3.9 Control de plagas. Desinsectación y Desratización - 3.10 Control de plagas. Desinsectación y Desratización II - 3.11 Manejo de residuos - 3.12 La responsabilidad de la empresa - 3.13 La responsabilidad de la empresa II - 3.14 La responsabilidad de la empresa III - 3.15 Cuestionario: Prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria - 4 Manipulación de comidas preparadas - 4.1 Introducción - 4.2 Alimentos de alto riesgo. Motivos de su peligrosidad - 4.3 Alimentos de alto riesgo. Huevos y ovoproductos - 4.4 Alimentos de alto riesgo. Leche y productos lácteos - 4.5

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TEÍFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>

Alimentos de alto riesgo. Aves - 4.6 Alimentos de alto riesgo. Carne y productos cárnicos cocinados - 4.7 Alimentos de alto riesgo. Pescados y mariscos - 4.8 Comidas preparadas - 4.9 Requisitos de las comidas preparadas y condiciones de almacenamiento - 4.10 El sistema APPCC. El sistema APPCC. Recepción y almacenamiento de materias primas - 4.11 El sistema APPCC. Cocinado - 4.12 El sistema APPCC. Mantenimiento. Servicio de comidas - 4.13 Cuestionario: Manipulación de comidas preparadas - 4.14 Cuestionario: Cuestionario final - Prevención de Riesgos Laborales Básico A - 1 Conceptos básicos sobre seguridad y salud - 1.1 El trabajo y la salud - 1.2 Los Riesgos Profesionales - 1.3 Factores de Riesgo Laboral - 1.4 Incidencia de los factores de riesgo sobre la salud - 1.5 Daños derivados del trabajo - 1.6 Accidentes de trabajo - 1.7 Enfermedades profesionales - 1.8 Diferencia entre Accidentes de trabajo y Enfermedad profesional - 1.9 Otras patologías derivadas del trabajo - 1.10 Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos - 1.11 Deberes y obligaciones básicas en esta materia - 1.12 Política de Prevención de Riesgos Laborales - 1.13 Fomento de la toma de conciencia - 1.14 Participación, información, consulta y propuestas - 1.15 El empresario - 1.16 El trabajador - 1.17 Cuestionario: Conceptos básicos sobre seguridad y salud - 2 Riesgos generales y su prevención - 2.1 Caídas de personas a distinto o al mismo nivel - 2.2 Proyección de fragmentos o partículas - 2.3 Golpes o cortes por objetos y herramientas - 2.4 Atrapamiento por vuelco de máquina - 2.5 Golpes atrapamientos por derrumbamiento - 2.6 Contacto eléctrico - 2.7 Sobreesfuerzo - 2.8 Exposición al polvo o a ruidos - 2.9 Dermatitis profesional y riesgos de contaminación - 2.10 Riesgos ligados al medio ambiente del trabajo - 2.11 Contaminantes químicos - 2.12 Toxicología laboral - 2.13 Medición de la exposición a contaminantes - 2.14 Corrección ambiental - 2.15 Contaminantes físicos - 2.16 Energía mecánica - 2.17 Energía térmica - 2.18 Energía electromagnética - 2.19 Contaminantes biológicos - 2.20 La carga del trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral - 2.21 Sistemas elementales de control de riesgos - 2.22 Protección colectiva - 2.23 Equipos de Protección individual - 2.24 Protección del cráneo - 2.25 Protectores del aparato auditivo - 2.26 Protectores de la cara y del aparato visual - 2.27 Protectores de las vías respiratorias - 2.28 Protección de las extremidades y piel - 2.29 Protectores del tronco y el abdomen - 2.30 Protección total del cuerpo - 2.31 Control de riesgos derivados de trabajos en altura - 2.32 Características del riesgo de caída de altura - 2.33 Características generales de los dispositivos - 2.34 Clasificación y campos de aplicación - 2.35 Planes de emergencia y evacuación - 2.36 Organización del plan de emergencia - 2.37 Señalización - 2.38 Clases de señalización y utilización - 2.39 Señalización óptica - 2.40 Señales en forma de panel - 2.41 Señales gestuales - 2.42 Señales luminosas - 2.43 Señalización acústica y otras señalizaciones - 2.44 El control de salud de los trabajadores - 2.45 La vigilancia de la salud de los trabajadores - 2.46 Integración de los programas de vigilancia de la salud - 2.47 Cuestionario: Riesgos generales y su prevención - 3 Riesgos específicos y su prevención en diversos sectores de actividad - 3.1 Matriz de Riesgos específicos y sector de actividad - 3.2 Riesgos específicos en el sector de la industria - 3.3 Riesgos específicos en el sector de la industria II - 3.4 Riesgos específicos en el sector de la industria III - 3.5 Riesgos específicos en el sector de la construcción - 3.6 Riesgos específicos en el sector de la construcción II - 3.7 Otros Riesgos presentes en Obra - 3.8 Riesgos específicos en el sector del transporte por carretera - 3.9 Riesgos específicos en el sector del transporte por carretera II - 3.10 Riesgos específicos en el sector del transporte por carretera III - 3.11 Riesgos específicos en el sector comercio, hostelería y turismo - 3.12 Riesgos específicos en el sector comercio, hostelería y turismo II - 3.13 Riesgos específicos en el sector comercio, hostelería y turismo III - 3.14 Riesgos específicos en el sector de oficinas y despachos - 3.15 Riesgos específicos en el sector de oficinas y despachos II - 3.16 Riesgos específicos en el sector sanitario - 3.17 Riesgos específicos en el sector sanitario II - 3.18 Riesgos específicos en el sector sanitario III - 3.19 Cuestionario: Riesgos específicos y su prevención en diversos sectores de actividad - 4 Elementos básicos de gestión de la prevención - 4.1 Intervención de las administraciones públicas en materia preventiva - 4.2 Organización preventiva del trabajo - 4.3 Procedimiento general de la planificación - 4.4 Documentación - recogida, elaboración y archivo - 4.5 Representación de los trabajadores - 4.6 Cuestionario: Elementos básicos de gestión de la prevención - 5 Primeros auxilios - 5.1 Procedimientos generales - 5.2 Eslabones de la cadena de socorro - 5.3 Evaluación primaria de un accidentado - 5.4 Normas generales ante una situación de urgencia - 5.5 Reanimación cardiopulmonar - 5.6 Actitud a seguir ante heridas y hemorragias - 5.7 Fracturas - 5.8 Traumatismos craneoencefálicos - 5.9 Lesiones en columna - 5.10 Quemaduras - 5.11 Lesiones oculares - 5.12 Intoxicaciones, mordeduras, picaduras y lesiones por animales marinos - 5.13 Plan de actuación - 5.14 Cuestionario: Cuestionario final -

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:

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



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.

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.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



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>