

Manipulador de Alimentos: Comercio Minorista

Formación online • 10 horas de duración

CARACTERÍSTICAS



Objetivo principal del curso

Desarrollar actividades relacionadas con la manipulación de alimentos en el sector comercio minorista, conociendo los requisitos técnicos y sanitarios exigibles.



Modalidad
100% online



Diploma de Aprovechamiento



Apoyo y asesoramiento continuo



Formación online (bonificable hasta el 100%)



TEMARIO

¿Qué **aprenderás** con nosotros?

1 **IMPORTANCIA DE LA MANIPULACIÓN Y DEFINICIONES.**

- Importancia de la manipulación de alimentos.
- Definiciones: el manipulador y los alimentos.

2 **PELIGROS PARA LA SALUD DERIVADOS DEL CONSUMO DE ALIMENTOS.**

- Origen de la contaminación.
- Los microorganismos (M.O.).
- Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA).

3 **MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS.**

- La conservación de los alimentos.
- Almacenamiento y transporte de alimentos.
- Hábitos y actitudes higiénicas del manipulador.
- Preparación de los alimentos.

4 **PROGRAMAS GENERALES DE HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.**

- Condiciones de los locales y los equipos.
- Plan de control de agua.
- Plan de limpieza y desinfección.
- Plan de desinsectación y desratización.
- Plan de eliminación de residuos.

5 SEGURIDAD ALIMENTARIA, INFORMACIÓN OBLIGATORIA Y ALÉRGICOS.

- La Seguridad Alimentaria: un derecho y un deber.
- Información alimentaria facilitada al consumidor.
- La trazabilidad.
- El consumidor.

6 SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC).

- Introducción.
- Características del APPCC.
- ¿Por qué aplicar el APPCC?.
- El APPCC implica.
- ¿En qué consiste el sistema de APPCC?.
- ¿Qué documentos debe tener un plan de autocontrol basado en el sistema de APPCC?.

7 LEGISLACIÓN APLICABLE, ÁMBITO DE APLICACIÓN Y DEFINICIONES.

- Legislación aplicable.
- Ámbito de aplicación.
- Definiciones y denominaciones.

8 CONDICIONES ESPECIALES DEL COMERCIO MINORISTA DE ALIMENTACIÓN.

- Condiciones de los establecimientos.
- Condiciones de los materiales.
- Condiciones del personal.
- Manipulaciones permitidas.
- Manipulaciones prohibidas.
- Envasado y etiquetado.
- Competencias y responsabilidades.



100% ONLINE. FLEXIBILIDAD

Nuestra **metodología online** está pensada para que los alumnos adquieran un nivel de conocimiento adecuado a su ocupación profesional. Ofrecemos un nivel alto de interactividad, siguiendo un plan de trabajo totalmente **individualizado**, con un **seguimiento y evaluación, acceso a contenidos 24 horas y ejercicios** que facilitan y amenizan el aprendizaje.

Una vez matriculado, el alumno recibirá las claves de acceso al **Campus Virtual** del curso para que, desde ese momento, pueda acceder cuando quiera (24 horas al día) en función de su disponibilidad horaria, y desde cualquier PC. Solo necesita conexión a Internet.

Además, el ritmo y el itinerario didáctico del curso están diseñados para ser conciliados con responsabilidades personales y laborales de los estudiantes.

¿Qué ventajas tiene la formación online?:



Fácil de utilizar: no se necesitan conocimientos específicos de informática para realizar el curso. Nuestra plataforma online orienta paso a paso en todo el proceso de formación.



Tutor personal: se pueden resolver las dudas en directo en horario de tutorías o consultar con un tutor personal a través de e-mail.



Desde cualquier dispositivo: sin desplazamientos. Con las claves de acceso se puede acceder al curso desde cualquier dispositivo.



Videos y herramientas multimedia: Foros, chats, casos prácticos y múltiples vídeos que harán que tu aprendizaje sea mucho más ameno.



Disponible las 24 horas: se puede acceder al curso en cualquier momento del día.



Contenido descargable: el contenido del curso y todo el material complementario está disponible para su descarga.



Soporte técnico: un equipo de soporte informático estará disponible para cualquier incidencia.



Tutorías telefónicas: el tutor estará disponible telefónicamente.

