



# Manipulación de Alimentos de Alto Riesgo

Formación online • 25 horas de duración

# CARACTERÍSTICAS



## Objetivo principal del curso

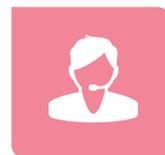
Aplicarás las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en manipulación de alimentos, para impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias en aquellas especialidades de Industrias Alimentarias, Hostelería y aquellas otras para cuyo ejercicio profesional se necesite.



Modalidad  
**100% online**



**Diploma de Aprovechamiento**



**Apoyo y asesoramiento continuo**



**Formación online (bonificable hasta el 100%)**





# TEMARIO

¿Qué **aprenderás** con nosotros?

1

## MÓDULO 1: CONCEPTUALIZACIÓN DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Introducción y objetivos.
- Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos por manipulación incorrecta.
- Alteración y contaminación.
- Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- Fuentes de contaminación de los alimentos.
- Etiquetado de los alimentos: Interpretación.
- Legislación aplicable sobre etiquetado y manipulación de alimentos.

2

## MÓDULO 2: ÁREAS DE HIGIENE PERSONAL

- Manos, boca, nariz.
- Indumentaria de trabajo.
- Fumar, comer y mascar chicle.
- Heridas, rasguños y abscesos.
- La salud de los manipuladores.
- Reconocimientos médicos.

3

### MÓDULO 3: EL AUTOCONTROL EN LA EMPRESA: SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC)

- Introducción. Prerrequisitos.
- Consecuencias derivadas del APPCC para los manipuladores de alimentos.
- Consecuencias derivadas del APPCC para los manipuladores de alimentos.
  - Los riesgos de la contaminación cruzada.
  - Control de temperaturas.
  - Proceso de aprovisionamiento, transporte, recepción y al macenaje de mercancías.
  - Proceso de Preelaboración, elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
  - Trazabilidad.
- Limpieza y desinfección: Instalaciones, maquinaria, equipos y utillaje.
- Control vectorial: Desinfección, desinsectación y desratización (DDD)
- Gestión higiénica de residuos alimentarios.
- Cumplimiento de las instrucciones de trabajo en los procedimientos operativos empresa (Guía de prácticas correctas de higiene de la empresa).





## 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.



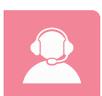
**Videos y herramientas multimedia:** Foros, chats, casos prácticos y múltiples vídeos que harán que tu aprendizaje sea mucho más ameno.



**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.

