

## **Manipulador de alimentos**

**Código: 4304**

Estos **Cursos** están compuestos por un pack de formación ideados para desarrollar **Formación Continua** en las modalidades “**a distancia**” y/u “**on line**”. Los contenidos de nuestros cursos, ajustados a los certificados de Profesionalidad, dan cobertura a un gran número de cualificaciones profesionales. Cada pack de formación se compone de: manual ó temario del alumno, cuaderno de anotaciones, prueba de evaluación y cuestionario de calidad y en su caso CD o DVD o claves para el acceso al aula virtual basada en la plataforma libre más conocida Moodle. Ofrecemos un servicio especializado de tutorías en las modalidades “**a distancia**” y “**on-line**”, por el que más de 100 profesionales cualificados gestionarán su curso formativo, tanto a nivel administrativo y docente, encargándose de:

1. **Tutor personal** por alumno.
2. **Gestión del envío** del temario o manual formativo.
3. **Seguimiento permanente del aprendizaje.**
4. **Resolución de dudas.**
5. **Emisión de un diploma** acreditativo.

**Modalidad: Distancia**

**Duración: 75 horas**

**Objetivos:**

Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios. Fomentar la concienciación de prácticas saludables en la manipulación de estos productos. Formar para una buena práctica de limpieza, higiene, etc. Mejorar en la manipulación responsable y de calidad a través del sistema APPCC.

**Contenidos:**

La manipulación de los alimentos

Conceptos básicos.

La formación del manipulador de alimentos.

Obligaciones del manipulador de alimentos.

Sistema de Autocontrol basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)

Definición de Sistema APPCC.

Aplicación del Sistema APPCC.

El equipo de APPCC.

Peligros en los alimentos

La cadena alimentaria.

Tipos de peligros.

Medidas preventivas.

Las enfermedades de Transmisión Alimentaria. Medidas preventivas

Concepto de enfermedades de transmisión alimentaria.

Elementos de la toxiinfección alimentaria.

Principales enfermedades de transmisión alimentaria.

Medidas preventivas generales para evitar una toxiinfección.

Prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos. Limpieza y desinfección

Buenas prácticas de manipulación.

Limpieza y desinfección.

# **PROGRAMA FORMATIVO**



Desinsectación y desratización.  
Higiene de locales y equipos.

## **Evaluaciones:**

Este curso está compuesto de dos evaluaciones diferentes.

- Prueba de evaluación. Mide la adquisición de conocimientos de forma cuantitativa, es de opción múltiple y cada pregunta está compuesta por cuatro respuestas posibles, de las cuales sólo una es la correcta.
- Prueba de valoración global. Destinada a valorar los conocimientos tanto cuantitativamente como cualitativamente, ya que se plantean cuestiones donde el alumno deberá aplicar lo aprendido y dar respuesta a un planteamiento, un problema, etc., de forma práctica (la mayoría de los casos) y así comprobar qué grado de conocimientos y qué grado de habilidades resolutorias ha adquirido.