

ONE POINT ●

formación y desarrollo

Curso:	SEGURIDAD EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Modalidad:	Teleformación
Duración:	10 h.
Precio:	45 €

● INTRODUCCIÓN

En esta acción formativa se aprenderá a manipular de forma higiénica los alimentos con el fin de prevenir las intoxicaciones de origen alimentario.

El alumno aprenderá lo que es manipular los alimentos correctamente; usar, conservar y desinfectar los utensilios, locales e instalaciones donde se manipulen los alimentos.

● CERTIFICACIONES PROFESIONALES

Las empresas relacionadas con el sector alimentario tienen la responsabilidad de desarrollar programas de formación en materia de higiene de alimentos de acuerdo con su actividad laboral y deben cumplir todos los requisitos de la legislación nacional relativa a los programas de formación para los trabajadores de determinados sectores alimentarios.

● DESTINATARIOS

Empresas/Trabajadores del sector de la alimentación

● OBJETIVOS

Al finalizar la acción formativa el alumno será capaz de:

- Fomentar la manipulación higiénica de los alimentos.
- Adquirir y mantener hábitos de higiene personal relacionados con la manipulación de alimentos.
- Aplicar la normativa relacionada con los locales y el utillaje de manipulado. Eliminar los residuos alimenticios siguiendo procesos higiénicos, saludables y de protección medioambiental.
- Conocer los riesgos patológicos de la manipulación inadecuada de los alimentos.

ONE POINT ●

formación y desarrollo

- Aplicar las medidas necesarias para preservar la salud y prevenir la transmisión de enfermedades alimentarias

● CARACTERÍSTICAS

Contenidos

Los contenidos de la acción formativa se organizan en 7 pasos:

- Normativa higiénico-sanitaria.
- Aditivos alimentarios.
- Normativa vigente para los manipuladores de alimentos.
- Riesgos para la salud derivados de una inadecuada manipulación de los alimentos.
- Toxiinfecciones alimentarias.
- Sustancias tóxicas de los alimentos.
- Atención especial a las normas de higiene alimentaria

Sistema de Evaluación

La evaluación de la acción formativa será continua, teniendo en cuenta los distintos medios de participación que el alumno posee y teniendo también pruebas teóricas y prácticas en formato on line.

Campus virtual

La acción formativa se imparte en formato on line a través de nuestro Campus virtual en un entorno cómodo y flexible al eliminar los desplazamientos y los horarios rígidos de la formación presencial. Cuenta con diversas herramientas de comunicación: correo electrónico, foro, chat,... que permiten estar en contacto con el profesor y demás compañeros. Asegurando una formación eficaz y un alto grado de aprovechamiento de los alumnos. Pudiendo también descargar la documentación que desarrolla los contenidos.

● PROGRAMA:

Los contenidos de la acción formativa se organizan en 7 pasos:

- Seguridad en la manipulación de alimentos.
 - Introducción
 - Objetivos del aprendizaje

ONE POINT ●

formación y desarrollo

- Mapa conceptual
- Antes de comenzar ...
- Situación
- Estrategia de resolución
- Normativa higiénico-sanitaria:
 - La cadena alimentaria
 - El Codex alimentarius
 - Los derechos de los consumidores
 - La defensa de los derechos del consumidor
 - Normativa general de higiene
- Aditivos alimentarios:
 - Los emulgentes
 - Los correctores de acidez y los acidulantes
 - Los conservantes
- Normativa vigente para los manipuladores de alimentos:
 - Las medidas de higiene personal
 - El lavado de las manos
- Riesgos para la salud derivados de una inadecuada manipulación de alimentos.
Toxiinfecciones alimentarias:
 - La contaminación de los alimentos
 - Los tipos de contaminación:
 - ✓ La contaminación directa
 - ✓ La contaminación cruzada
 - ✓ Las enfermedades de transmisión alimentaria
 - ✓ Los tipos de gérmenes patógenos
- Sustancias tóxicas de los alimentos:
 - Las sustancias y los efectos tóxicos
 - Las sustancias tóxicas en los alimentos
- Atención especial a las normas de higiene alimentaria:
 - Atención en las fases de la cadena alimentaria

ONE POINT ●

formación y desarrollo

● PROFESORES:

Técnico especialista.

● DURACIÓN Y HORARIO

Fecha de inicio: a principios y mediados de mes

10 horas = 2 semanas

Horario de Tutorías: se comunicará en el mensaje de bienvenida

● INSCRIPCIÓN:

Para más información o inscripciones:

A través del formulario de la Web o en comunicacion@onepoint.es

Si es empresa o trabajador en activo que cotiza en el Régimen General de la Seguridad Social, le informamos sobre la formación bonificada y las ventajas que ésta le puede ofrecer.

Consulte nuestros precios para grupos.