Manipulador de Alimentos en la Industria Alimentaria

Formación **online** • 10 horas de duración

femxa

CARACTERÍSTICAS

Objetivo principal del curso

Capacitarte para la manipulación de alimentos en el sector de la industria alimentaria, cumpliendo con el Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Modalidad **100% online**

Diploma de Aprovechamiento

Apoyo y asesoramiento continuo

Este curso, al ser formación obligatoria por Ley o convenio, no puede ser bonificado con cargo a la cuota de formación programada.

TEMARIO

x x x x x

¿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.
- Reglas de Oro para la preparación higiénica de los alimentos de la Organización Mundial de la Salud.

4 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?.

5 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.

6 OTROS PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS.

- Cumplimento de la normativa vigente.
- Plan de Formación de Manipuladores.
- Aplicación de buenas prácticas de manipulación.
- Plan de evaluación de proveedores.
- Plan de trazabilidad.
- Plan de mantenimiento.

7 SEGURIDAD ALIMENTARIA, INFORMACIÓN OBLIGATORIA Y DE ALÉRGENOS.

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

METODOLOGÍA

100% ONLINE. FLEXIBILIDAD

Nuestra **metodología online** está pensada para que tú, como alumno, adquieras un nivel de conocimiento adecuado a tu ocupación profesional. Te ofrecemos un nivel alto de interactividad que sirve de refuerzo al aprendizaje y a la asimilación de la información.

Una vez confirmado el pago, formalizaremos tu matrícula en el curso y, el día del inicio (miércoles o viernes), recibirás un correo electrónico con tus claves de acceso al **Campus Virtual.**

Además, el ritmo y el itinerario didáctico del curso están diseñados para ser conciliados con tus responsabilidades personales y laborales. ¡Tú organizas tu tiempo!

¿Qué te vas a encontrar?

Una vez dentro del Campus, podrás descargar y estudiar el material didáctico, ver videotutoriales explicativos, participar en foros de debate, plantear tus dudas a tu tutor personal, leer documentación complementaria, realizar las actividades o interactuar con otros alumnos.

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

Tutor personal: resuelve todas tus dudas en directo en horario de tutorías o consulta con tu tutor personal a través de email.

Desde cualquier dispositivo: sin desplazamientos. Estés donde estés, con tus claves de acceso podrás hacer el curso desde cualquier ordenador.

Vídeos 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: Contarás con el apoyo de un equipo de soporte informático para cualquier necesidad que te pueda surgir.

Tutorías telefónicas: podrás contactar con tu tutor telefónicamente.

femxa

Tel. 900 100 957 | hola@cursosfemxa.es | **www.cursosfemxa.es**