

MANIPULADOR DE ALIMENTOS (ONLINE)



55,00 € - 100,00 €

Este curso de Manipulador de Alimentos pretende concienciar de que el profesional de la alimentación, en cualquiera de sus modalidades, tiene ante sí la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los consumidores por medio de una manipulación adecuada y cuidadosa

Categorías: [Cursos online](#), [Manipulador de Alimentos](#), [Sanidad dietética y nutrición](#) |

INFORMACIÓN

| | |
|-------------------------|----------------------------------|
| Duración | 7 h |
| Modalidad | Online |
| Docencia | TUTOR PERSONAL |
| Prácticas | GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS |
| Método de pago | FINANCIACIÓN SIN INTERESES |
| Centro de empleo | AGENCIA DE COLOCACIÓN |

Formación acreditada

CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

Precio

Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE
El manipulador en la cadena alimentaria
La cadena alimentaria
Definición de manipulador de alimentos
Obligaciones del manipulador de alimentos
Concepto de alimento
Características de los alimentos de calidad
Tipos de alimentos
Nociones del valor nutricional
Concepto de nutriente
La composición de los alimentos
Proceso de nutrición
Recomendaciones alimentarias
El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol
UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS
Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
Origen de la contaminación de los alimentos
Los microorganismos y su transmisión
Factores que contribuyen a la transmisión
Principales tipos de bacterias patógenas
Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos
Clasificación de las ETAs
Prevención de enfermedades transmisibles
Tipos de enfermedades de transmisión alimentaria
UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS
Los métodos de conservación de los alimentos
Métodos de conservación físicos
Métodos de conservación químicos
El envasado y la presentación de los alimentos
Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
Prácticas higiénicas y manipulación de alimentos
Requisitos en la recepción y el transporte
Requisitos de almacenamiento de los alimentos
Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
Higiene del manipulador
Hábitos del manipulador
Estado de salud del manipulador
Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
Limpieza, desinfección y control de plagas
Limpieza y desinfección
Control de plagas
Desinsectación y desratización
UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGICOS. ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
Principios del control de alérgenos
Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
Principales novedades
Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
Nuevas normas
Cómo facilitar la información al consumidor
Legislación aplicable al control de alérgenos