

MANIPULADOR DE ALIMENTOS BÁSICO DISTANCIA

INTRODUCCIÓN

Consultoría y Formación Agroalimentaria (C.F.A) dispone de más de 10 años de experiencia en la organización de cursos de seguridad alimentaria.

Realizando esta formación según la demanda de las empresas, adaptando horarios y contenidos a los puestos donde los alumnos esperan desarrollar su vida profesional.

OBJETIVOS

Conocer y comprender los principales conceptos relativos a la Higiene y Seguridad Alimentaria para poder realizar una adecuada Manipulación de Alimentos, así como las buenas prácticas existentes, teniendo en cuenta que el manipulador de alimentos es uno de los elementos que incide en el proceso de la cadena alimentaria.

Es básico que los alumnos conozcan la importancia de cumplir correctamente las normas básicas de higiene alimentaria en su puesto de trabajo para evitar riesgos y problemas sanitarios en los consumidores.

PROGRAMA

Módulo 1: Los Alimentos. Definición y clasificación

Módulo 2: Alteraciones y Contaminaciones. Causas y tipos

Módulo 3: Enfermedades y otros riesgos para la salud humana asociados con los Alimentos

Módulo 4: Métodos de conservación de los alimentos

Módulo 5: Envasado de alimentos

Módulo 6: La salud y la higiene de los manipuladores. Guía de Buenas Prácticas Higiénicas

Módulo 7: Higiene en las instalaciones y en el transporte de alimentos

Módulo 8: Limpieza y desinfección

Módulo 9: Control de plagas. Desinsectación y Desratización

Módulo 10: Etiquetado de alimentos

Módulo 11: Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos

Módulo 12: Legislación

DESARROLLO

Se proporciona al alumno Material Didáctica junto con los ejercicios a realizar. El alumno dispone de 1 mes para la cumplimentación y entrega de los ejercicios. Teniendo asistencia del profesor a través de:

Teléfono

Correo electrónico

Presencial: con cita previa en las instalaciones de Cecoga Aranda

CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LOS ALUMNOS

La cualificación se determinará por prueba la adecuada cumplimentación de los ejercicios.

Esta prueba escrita consistirá en ejercicios para completar, junto con preguntas tipo test.

El profesor, según el resultado obtenido en la prueba escrita final, indicará que alumnos han superado la acción formativa. Al considerar que han adquirido y asimilado los conocimientos mínimos exigidos.

Los alumnos recibirán un certificado de la formación recibida.

PROFESORADO

Sara E. Martínez Santamaría:

Licenciada en Veterinaria

Master Europeo en Biotecnología y Seguridad Alimentaria

Asesora en empresas alimentarias desde Septiembre 2009

Responsable impartición cursos Seguridad alimentaria desde Septiembre 2009

PRECIO

15 EUROS alumno/ I.V.A incluido

Posibilidad de material didáctico impreso: 5 EUROS manual / I.V.A incluido