



HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULADOR DE ALIMENTOS



PREINSCRIPCIÓN Pincha [AQUÍ](#) y descarga la ficha de Preinscripción.

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES: formacioncroem@gmail.com

MODALIDAD On-line

DURACIÓN: 20 HORAS

Este curso puede financiarse a través del sistema de bonificaciones de la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo. O puede abonarse de forma privada.

Más información en <http://www.fundae.es/Pages/default.aspx>

Recuerda que si tu empresa se acoge a la bonificación debe comunicarlo a la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo, como mínimo, 7 días naturales antes del inicio del curso. También podemos gestionarte esta bonificación nosotros. Bonificable hasta el 100%. Costes de gestión: según ley 30/2015 de 09 de septiembre.

CONTENIDOS DEL CURSO

OBJETIVO GENERAL:

Conocer cómo deben actuar todas aquellas personas que trabajan en empresas agroalimentarias y del sector hostelero para mantener la salubridad de los alimentos al tener un contacto directo con los alimentos en su fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro, preparación y servicio. Para ello:

- Se examinan las cuestiones a tener en cuenta para una buena higiene alimentaria en la manipulación de los alimentos desde su origen hasta el consumidor final, la correcta utilización de utensilios y maquinaria, así como la higiene de los manipuladores para evitar la contaminación de los alimentos que puedan provocar su alteración y ocasionar enfermedades alimentarias.
- Se explican los distintos tipos de peligros de contaminación de los alimentos que pueden provocar enfermedades alimentarias.
- Se establece el concepto de alimento contaminado y muestra la importancia de la dosis o concentración del elemento tóxico y sus efectos. Describe también qué es la contaminación alimentaria, así como los distintos tipos, alteración de los alimentos y vías de contaminación, entre ellas la contaminación cruzada.



- Se muestra los conceptos de infección, intoxicación y toxiinfección. Describe las causas, síntomas y prevención de distintas enfermedades alimentarias producidas por una manipulación antihigiénica que ocasiona la contaminación de los alimentos.
- Se explica las acciones a tomar por parte de los manipuladores de alimentos para tener una buena higiene alimentaria y así evitar la contaminación de los alimentos que manipulan.
- Se explica en qué consiste un plan de gestión de residuos y los procesos que deben seguirse para su correcta manipulación y eliminación con el fin de evitar la contaminación de los alimentos según la legislación vigente.

PROGRAMA:

MÓDULO 1: Higiene alimentaria

MÓDULO 2: Consumo de alimentos manipulados erróneamente

MÓDULO 3: Fuentes de contaminación de los alimentos

MÓDULO 4: Alteración y contaminación de los alimentos

MÓDULO 5: Factores que favorecen el crecimiento bacteriano

MÓDULO 6: Enfermedades transmitidas por los alimentos

MÓDULO 7: La higiene como medida preventiva

MÓDULO 8: Métodos de conservación de alimentos

MÓDULO 9: Materiales en contacto con los alimentos

MÓDULO 10: Manipulación de residuos

MÓDULO 11: Limpieza y desinfección

MÓDULO 12: Control de plagas

MÓDULO 13: Información y etiquetado de los alimentos

MÓDULO 14: Responsabilidad y autocontrol

MÓDULO 15: Legislación aplicable al manipulador de alimentos

METODOLOGÍA:

El CURSO se imparte y desarrolla con la metodología on-line propia de eQ7, que garantiza la máxima calidad y aprendizaje en dicha modalidad. Aprendizaje cómodo, útil y ameno. Enfoque flexible e innovador que rompe con las barreras geográficas y la incompatibilidad de horarios.

Metodología práctica y eficaz. Se trabajan y analizan numerosos casos y aplicaciones reales que aportarán una visión amplia de la materia que se estudia. El claustro de profesores aportará su experiencia de manera continuada y compartirá con el alumno facilitando la cooperación para un aprendizaje colaborativo, consolidado y motivador.

Metodología adaptada a los requisitos que marca la normativa de FUNDAE.



TRÁMITE PARA LA FORMALIZACIÓN DE SU INSCRIPCIÓN

Condiciones de Matrícula: La preinscripción o reserva de plaza se efectuará tras rellenar la solicitud de preinscripción. Cuando se alcance el número mínimo de preinscripciones (10 asistentes) contactaremos con ustedes para que realicen el abono del curso y el envío del justificante bancario del pago por correo electrónico a formacioncroem@gmail.com. Si después de realizar el pago se solicita la baja del curso, se detraerá el 15% del total del curso en concepto de gastos de gestión al realizar la devolución de la matrícula.

ABONO MATRÍCULA: Se realizará a través de ingreso o transferencia bancaria a la cuenta que le sea indicada una vez alcanzado el número mínimo de asistentes al curso. Si necesitase la factura por adelantado, por favor al realizar la pre – inscripción indíquenoslo. **En caso de que la formación vaya a ser bonificada por FUNDAE, debe indicarlo para cumplir con los trámites requeridos.**

Confirmación de inscripciones: Si no recibe confirmación de preinscripción por favor contacte con nosotros en los siguientes teléfonos: 91 541 13 81/ 650 401 972, o en el correo electrónico: formacioncroem@gmail.com

Observaciones: Para la realización de un curso será necesario contar con una asistencia mínima de 10 personas. Las plazas están limitadas con un mínimo de 10 personas y un máximo de 25 personas por curso.