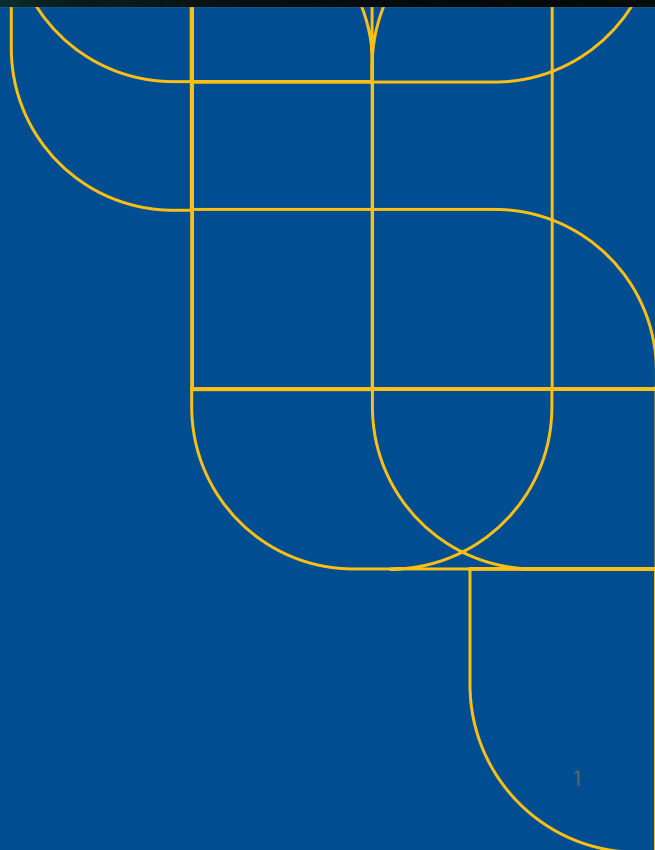




CURSO

Manipulador de alimentos



ESCUELA DE OFICIOS

Manipulador de alimentos

Este curso está diseñado para proporcionarte los conocimientos y habilidades necesarias para cumplir con los estándares de higiene alimentaria y manipular alimentos de manera segura.

El carné de manipulador de alimentos es requerido en una variedad de sectores donde se manipulan alimentos de manera directa o indirecta: hostelería y restauración, industria alimentaria, transporte de alimentos, comercios de alimentación, servicios de comida a domicilio, centros educativos y sanitarios donde se preparen o sirvan alimentos, etc.

Este curso te brindará la información esencial para garantizar la seguridad alimentaria y cumplir con las regulaciones sanitarias; exploraremos los principios fundamentales de higiene alimentaria, las prácticas seguras de manipulación de alimentos, la prevención de contaminación cruzada, el almacenamiento adecuado de alimentos y mucho más.





Modalidad

100% online.



Perfil del estudiante

Disponer de las competencias digitales necesarias para la realización del curso en la plataforma online.



Evaluación

Al finalizar los módulos que componen el curso, se realiza una prueba de evaluación sobre los contenidos teóricos.



Duración

10 horas teóricas

Objetivos



Durante este curso estudiarás qué es la **higiene alimentaria** y qué repercusiones tiene, además de las principales características de los alimentos y la cadena alimentaria. También verás cómo debe ser el **proceso de elaboración** de los productos alimentarios, su manipulación y su entorno para que no ocurra ningún fallo durante el mismo.

Aprenderás cuáles son las causas que provocan una **alteración o contaminación** en los alimentos, además de conocer qué **enfermedades** pueden transmitir y en qué ocasiones. Una forma de evitar la alteración y contaminación de los alimentos es el uso **APPCC**, que también abordaremos.





Formación teórica - 10 horas

1. Introducción a la manipulación de alimentos.

1. Aspectos previos
2. Normativa
3. Manipulador de alimentos

2. Contaminación y toxicología

1. Aspectos previos
2. Alteración y contaminación alimentaria
3. Los gérmenes.

3. Enfermedades alimentarias

1. Aspectos previos
2. Enfermedades relacionadas con la alimentación
3. Causas de las enfermedades alimentarias
4. Cómo evitar las enfermedades alimentarias
5. APPCC. Análisis de peligros y puntos de control críticos

4. Instalaciones e higiene en la manipulación de alimentos.

1. Aspectos previos.
2. Higiene del manipulador
3. Higiene de las instalaciones



Metodología



El desarrollo de la acción formativa se realiza a través de una metodología 100% online, tutorizada. Las unidades del curso se acompañan de un manual complementario y una evaluación final que te permitirá poner a prueba los conocimientos adquiridos.



Tutorizada por docentes especializados en teleformación y prevención de riesgos alimentarios.



Autoevaluación: consiste en un examen tipo test de 10 preguntas sobre todos los contenidos vistos. Para superar el curso tendrás que responder de forma correcta al 50% de las preguntas.

Certificado y salidas profesionales



Certificado Kirleo de manipulador de alimentos

Superarás el curso y por lo tanto obtendrás tu certificado digital siempre y cuando:

1. Tu progreso en el curso sea mayor del 75%, es decir, hayas visto más del 75% de los materiales.
2. Superes con más de un 50% de respuestas correctas el test de autoevaluación.

Kirleo by gam

Certifica

Que el Sr./Sra.
ANA M^a MUÑOZ PINEDA
DNI/NIE: **00000000A**

Trabajador en la empresa: **GAM TRAINING APOYO Y FORMACIÓN, S.L. - 874426636**
Ha realizado en modalidad presencial con **aprovechamiento** la acción formativa teórico/práctica con nº de registro **P000000**

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Impartido por **GAM TRAINING APOYO Y FORMACIÓN** del 17/03/2023 al 17/03/2023 en Madrid con una duración de 50 horas, con arreglo al programa el cual figura al dorso.
Y para que conste, se expide este certificado en Meres el **17 mar. 2023**



GAM TRAINING APOYO Y FORMACIÓN

Recibe/Alumno
ANA M^a MUÑOZ PINEDA

T.P.R.L. Formador/Examinador
DE LA ERMITA VALLEJO, JESÚS

Somos Kirleo



*Un espacio para **aprender***

*Un espacio para **mejorar***

Kirleo, Escuela de Oficios tiene como objetivo la formación de trabajadores en nuevas competencias que permitan optimizar su desempeño (*upskilling*) o reciclarse y adaptarse a un nuevo puesto (*reskilling*).

Kirleo es sinónimo de formación profesional no reglada en áreas con alta empleabilidad y demanda asesorando y tramitando la formación bonificada.

Kirleo busca ser tu socio en el diseño de planes de formación estratégicos.

**Con más de 70
centros de formación
en España, Portugal,
Marruecos y
Latinoamérica...**

KIRLEO ayuda a formar y certificar a profesionales de diferentes sectores industriales.

¿Qué podemos ofrecerte?

1. Instalaciones y maquinaria propias.
2. Formadores acreditados y técnicos PRL titulados.
3. Profesionales especializados con más de 10 años de experiencia en el sector.
4. Gestión de bonificaciones de la FUNDAE.
5. Programas adaptados a las exigencias legales sobre operadores de equipos de trabajo.
6. Todos nuestros cursos incluyen dossier, diploma y carné de aptitud.
7. Modelo flexible: formación a medida y cursos abiertos.
8. Póliza de RC para todos nuestros cursos (hasta 10 millones €).
9. Seguro de accidentes de todos los asistentes incluidos en los *in itinere*.
10. Con la garantía de diferentes normas de calidad internacionales ISO y UNE.



Gestión bonificada

Nos encargamos de todas las gestiones necesarias para bonificar nuestras formaciones. Si lo prefieres, también ofrecemos asesoramiento sobre cualquier duda que puedas tener: la cuota disponible para tu empresa, cómo cumplimentar la documentación necesaria, plazos, etc.



kirleo.com
formacion@kirleo.com
900 230 020