



**EUROINNOVA.ES**  
Líder en Formación a distancia

## ***Manipulador de Alimentos***

**+ Información Gratis**

**Titulación acreditada por la Comisión Internacional de Formación de la UNESCO**

# Manipulador de Alimentos

**Duración:** 7 horas

**Precio:** 30 € \*

**Modalidad:** Online

\* Materiales didácticos, titulación oficial y gastos de envío incluidos.

## Descripción

En la actualidad, la manipulación de alimentos cobra una importancia vital por la relación directa que se establece entre la labor del que manipula con la salud de la población. Este curso 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



+ Información Gratis

[www.euroinnova.es](http://www.euroinnova.es)

Información y matrículas: 958 050 200

Fax: 958 050 244



## A quién va dirigido

Personas que por su actividad laboral tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicios de productos alimenticios al consumidor.

## Objetivos

Facilitar el conocimiento y fomentar el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria en el trabajo habitual de los manipuladores de alimentos.

Desarrollar actitudes de conducta personal que beneficien su función: higiene personal y organización del trabajo.

Incrementar el sentido de la responsabilidad hacia los demás por la trascendencia del servicio que prestan.

## Para que te prepara

Obtención del título de Manipulador de Alimentos.

## Salidas laborales

Para trabajar en la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicios de productos alimenticios al consumidor.



## Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. También se adjunta en CDROM una guía de ayuda para utilizar el campus online.

La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

## Materiales didácticos



## Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



## Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido:

- **Master a distancia y online:** El plazo de finalización será de 12 meses a contar desde la fecha de recepción de las materiales del curso.

- **Curso a distancia y online:** El plazo de finalización será de 6 meses a contar desde la fecha de recepción de los materiales del curso.

En ambos casos, si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

## Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

## Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

## Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

## Programa formativo

### **MÓDULO 1. LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE.**

El manipulador en la cadena alimentaria

Concepto de alimento

Nociones del valor nutricional

Recomendaciones alimentarias

El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

### **MÓDULO 2. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS.**

Concepto de contaminación y alteración de los alimentos

Causas de la contaminación y alteración de los alimentos

Origen de la contaminación de los alimentos

Los microorganismos y su transmisión

Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos

### **MÓDULO 3. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS.**

Los métodos de conservación de los alimentos

El envasado y la presentación de los alimentos

El etiquetado de alimentos y las marcas de salubridad

Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos

Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos

Higiene del manipulador

Higiene en locales, útiles de trabajo y envases

Limpieza, desinfección y control de plagas