Educate
formación e-learning

C/ Dátiles, nº 16
29130 Alhaurín de la Torre (Málaga)

Tlf: 952 417 000 / Fax: 952 414 745

Certificado de Manipulador de Alimentos

Duración: 25 horas.

Modalidad: online

Objetivo del curso online

- Está orientado a que el personal que quiere trabajar con el manipulado de alimentos. Este rápido curso online le servirá para aprender las pautas de actuación que deben seguir todas aquellas personas que trabajan en empresas agro-alimentarias 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.

¿A quién se dirige?

- El curso online de Manipulador de Alimentos de Mayor Riesgo va dirigido a toda persona que desee trabajar en el sector de la alimentación de acuerdo con la normativa vigente. También va dirigido a cualquier profesional del sector que haya estado trabajando en el mismo y que hasta el momento no haya podido conseguir el certificado por falta de tiempo. Con este curso online, lo conseguirá sin robarle apenas tiempo.

¿Para qué le sirve este título?

- Este Certificado le permitirá trabajar sin problemas en cualquier empresa que se dedique al manipulado continuo de alimentos. El Certificado tiene validez oficial. Le ofrecerá la oportunidad de trabajar de acuerdo al Real Decreto 2207/1995. Además, le servirá para conocer de primera mano cuáles son los principales peligros de la cadena alimentaria y cuáles son las formas adecuadas para prevenirlos.

Valores añadidos del Curso online

- Se trata de una formación ideal para las personas que quieran conseguir el certificado de manipulador de alimentos necesario para trabajar con los mismos. Fundamentalmente, al tratarse de contenidos que son permanentemente actualizados, le permitirá a los profesionales que ya trabajan en el sector, actualizar y profundizar en aspectos específicos de sus funciones laborales diarias.
- El alumno dispone de 5 temas que le servirán para tomar tablas y tendrá a su disposición de

C/ Dátiles, nº 16
29130 Alhaurín de la Torre (Málaga)
Tlf: 952 417 000 / Fax: 952 414 745

ejercicios de repaso para afianzar los contenidos.
- Podrá descargarse los manuales en PDF para poder imprimirlos cuando lo desee.
- Las lecciones son multimedia y gracias a ello el alumno asumirá los conocimientos de forma más amena.

Contenidos

- **1. Manipulación de alimentos: reglamento y obligaciones**
  - Manual pdf
  - Marco Legal Actual
  - Bases legales de esta Formación
  - ¿Cómo es el Certificado (Carnet) ?
  - Normativa
  - ¿Quién es el manipulador de alimentos ?
  - Responsabilidad de estar formado
  - Obligaciones del manipulador
  - Prohibisiones
  - Resumen
  - Test de evaluación -reglamento, obligaciones-
- **2. El APPCC: Peligros en los alimentos**
  - Manual pdf
  - Real Decreto 1338/2011
  - Requisitos previos
  - Aplicación del APPCC
  - El equipo APPCC
  - Test de evaluación -APPCC-
- **3. Clases de peligros y la prevención**
  - Manual pdf
  - La Cadena Alimentaria

C/ Dátiles, nº 16
29130 Alhaurín de la Torre (Málaga)
Tlf: 952 417 000 / Fax: 952 414 745

- Clases de Peligros
- La Prevención
- Test de evaluación -clases de peligros-

- **4. La Toxiinfeccion alimentaria y las Medidas preventivas**
  - Manual pdf
  - ¿Qué son las enfermedades de transmisión alimentaria?
  - Definición de enfermedades de transmisión alimentaria
  - Elementos de la toxiinfección alimentaria
  - Enfermedades de transmisión alimentaria
  - Medidas preventivas
  - Test de evaluación -medidas preventivas-
- **5. Prácticas correctas de manipulación de alimentos**
  - Manual pdf
  - Plan de buenas prácticas de manipulación
  - Buenas prácticas de manipulación
  - Desinfección y limpieza
  - Control de plagas
  - Higiene en locales y equipos
  - Test de evaluación -manipulación de alimentos-