

# Manipulador de Alimentos



## Información sobre el programa formativo

✔ **Horas de formación:** 75

✔ **Duración:** El alumno dispondrá de un tiempo mínimo de 1 mes para realizar el curso y un máximo de 6 meses.

Manipular alimentos es una acción que realizamos todos a diario, ya sea como profesionales de la gastronomía, como distribuidores o elaborando nuestras propias comidas en casa. No obstante, hay que destacar algunos profesionales sí que necesitan tener una formación adecuada y especializada en esta manipulación, sobre todo aquellos que desarrollen sus funciones en el sector alimentario.

En este sentido, los profesionales de este sector deben conocer todas las normas y prácticas de higiene alimentaria, ya que, entre las funciones del manipulador, se encuentra la de garantizar el suministro de alimentos seguros. Por eso, este programa formativo tiene el objetivo de que adquieras los conocimientos necesarios para saber cómo manipular correcta, higiénica y adecuadamente los alimentos.

**Inscribirme**



# Certificación: ESHE + SEVENGUE



Estos cursos, diplomados y MBA corresponden a formación acreditada directamente por "European School Health Education" además de ir respaldado por el sello de **Asociación SEVENGUE**, inscrita en el **Ministerio del Interior con el número nacional 588.260**, con el objetivo de que, como alumno, pueda utilizarlo para actualizar y mejorar sus competencias profesionales y completar su curriculum, además de utilizar esta formación "No Acreditada" en los distintos baremos públicos que incluyen este apartado. No se otorga con estos programas ningún título acreditado por Universidad u otro organismo oficial.

Este sería un ejemplo del diploma emitido únicamente por **ESHE** en colaboración con la **Asociación SEVENGUE** de las actividades formativas:



## Parte delantera del diploma



## Parte trasera del diploma

# ¿A quién va dirigido?

- Licenciados y Graduados Universitarios.
- Otros profesionales no universitarios.

## Objetivos

### Generales

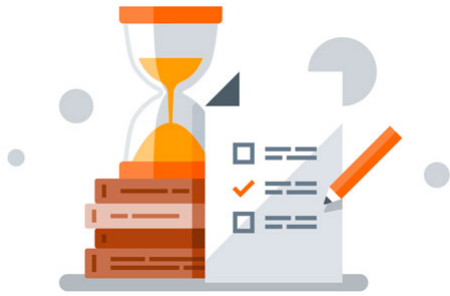
**Inscribirme**



## Requisitos para la inscripción

- DNI, TIE o Pasaporte.
- Documento de pago de tasas de matrícula.

## Evaluación



La evaluación estará compuesta de **38 test** de opción alternativa (A/B/C).

El alumno debe finalizar el curso y hacerlo con aprovechamiento de al menos un 50% de los tests planteados en el mismo, que se realizarán a través de la plataforma virtual online.

En caso de no superar el total de las evaluaciones conjuntamente, el alumno dispone de una segunda oportunidad sin coste adicional.

## Contenidos

### Tema I: Justificación. Manipuladores de alimentos

- Justificación. Manipuladores de alimentos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

---

### Tema II: Peligros alimentarios

- Tipos de peligros alimentarios.

---

### Tema III: Contaminación microbiana de los alimentos

- Contaminación microbiana de los alimentos.

- Resumen.
  - Autoevaluación.
- 

#### **Tema IV: Higiene personal**

- Higiene personal.
  - Resumen.
  - Autoevaluación.
- 

#### **Tema V: Salud de los manipuladores**

- Salud de los manipuladores.
  - Resumen.
  - Autoevaluación.
- 

#### **Tema VI: Prácticas higiénicas para la manipulación de alimentos**

- Temperatura y tiempo en los procedimientos culinarios y Contaminación cruzada.
  - Aprovisionamiento de agua y Almacenamiento de los alimentos.
  - Limpieza, desinfección de las instalaciones, equipos y utensilios y Transporte y distribución de los alimentos.
  - Resumen.
  - Autoevaluación.
- 

#### **Tema VII: Preparación culinaria de los alimentos**

- Preparación culinaria de los alimentos.
  - Resumen.
  - Autoevaluación.
- 

#### **Tema VIII: Reglas de oro de la OMS para la preparación higiénica de los alimentos**

- Reglas de oro de la OMS para la preparación higiénica de los alimentos.
  - Resumen.
  - Autoevaluación.
- 

#### **Tema IX: Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)**

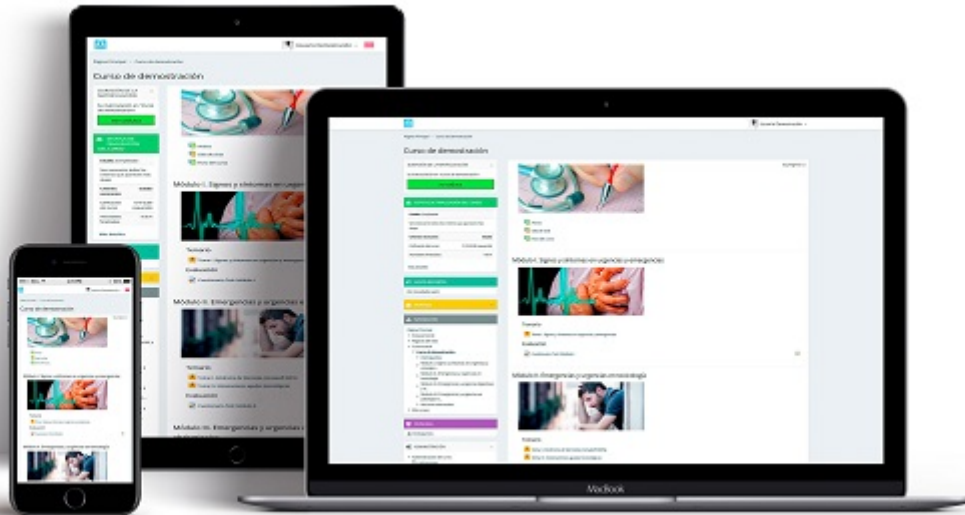
- Introducción, Objetivo del sistema APPCC y Beneficios.
  - Definiciones.
    - Más definiciones.
  - Resumen.
  - Autoevaluación.
- 

#### **Tema X: Ejemplos de la implantación de un sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico en empresas hortofrutícolas (APPCC)**

- Introducción.

- Guía práctica de aplicación.
  - Productos hortofrutícolas.
  - Instalaciones.
  - Superficies y utensilios en contacto directo con el producto, el material de envasado y/o el agua potable.
  - Equipos.
  - Personal manipulador y agua en contacto directo con el producto.
  - Tratamientos químicos postcosecha de productos hortofrutícolas.
  - Envases y materiales de envasado de producto final.
  - Carga y transporte del producto final.
- Documentación del sistema APPCC.
- Verificación del sistema APPCC y Legislación.
- Resumen.
- Autoevaluación.

# Metodología



El desarrollo del programa formativo se realiza a distancia, el alumno dispondrá de los contenidos en formato PDF y realizará la evaluación en la plataforma online, esta plataforma está operativa 24x7x365 y además está adaptada a cualquier dispositivo móvil. El alumno en todo momento contará con el apoyo del departamento tutorial. Las tutorías se realizan mediante email ([atenciontutorial@eshe.es](mailto:atenciontutorial@eshe.es)) o través del sistema de mensajería que incorpora la plataforma online. Dentro de la plataforma encontrarás:

- Guía de la plataforma.
- Foros y chats para contactar con los tutores.
- Temario.
- Resúmenes.
- Vídeos.
- Guías y protocolos adicionales.
- Evaluaciones.
- Seguimiento del proceso formativo.

**Inscribirme**

