

INSTITUTO EXON

MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

4.8 6 opiniones

Curso · Online

125 € IVA inc.

¡Se parte de la cadena alimenticia!

Tipología	Curso
Metodología	Online
Horas lectivas	7h
Duración	Flexible
Inicio	Fechas a elegir
Campus online	Sí
Servicio de consultas	Sí
Tutor personal	Sí

Se parte de la cadena alimenticia con este completo curso de Manipulador de alimentos que te ofrece el portal Emagister. Es un programa impartido por el Instituto Exon, en una metodología de estudio online, donde puedes formarte desde cualquier parte del mundo y con horarios muy flexibles.

Este curso pretende concienciar 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. Especialmente necesitas

saber la importancia de la inocuidad alimentaria, conocer sobre las diferentes enfermedades transmitidas por alimentos, y obtener nociones básicas de microbiología. Por otra parte, debes aprender sobre la contaminación de alimentos, como se dan las buenas prácticas, y todo sobre la legislación alimentaria municipal y nacional.
En otro aspecto, debes saber que es una formación de duración flexible, donde cuentas con acceso al campus online, un servicio de consultas y un tutor personal de apoyo constante.

Si quieres capacitarte en este sector no dudes en solicitar más detalles sobre este programa formativo, solo debes enviar tus datos por medio de este portal Emagister presionando en el botón de “Pide información” completa el formulario que se desprende y espera a ser contactado por un asesor que te brindará todo lo que necesitas saber para poder comenzar a formarte.

Instalaciones y fechas

Online

INICIO

Fechas a elegir — Matrícula abierta

Preguntas & Respuestas

Opiniones

Hariela Augusta Gonçalves

5.0 ★★★★★ 12/05/2024

Sobre el curso: Excelente

¿Recomendarías este curso?: Sí

Desireé Arribas Sobrino

5.0 ★★★★★ 05/04/2024

Sobre el curso: Todo muy bien explicado y fácil de entender

¿Recomendarías este curso?: Sí

Noelia Moreno Martinez

5.0 ★★★★★ 29/02/2024

Sobre el curso: Se aprende bastante y el servicio de tutoría está muy bien.

¿Recomendarías este curso?: Sí

David Guijarro Rioja

4.0 ★★★★☆ 23/08/2023

Sobre el curso: Ha sido un curso sencillo con el material que han facilitado

¿Recomendarías este curso?: Sí

Ada Padilla

5.0 ★★★★★ 13/09/2022

Sobre el curso: Ha sido para mi una formación de gran calidad, increíble la profesionalidad que tienen los tutores, lo recomiendo 100%

¿Recomendarías este curso?: Sí

Hugo Badia

5.0 ★★★★★ 13/09/2022

Sobre el curso: Me encuentro bastante satisfecho con el resultado y el trato que me han entregado dentro del curso, muy recomendable.

¿Recomendarías este curso?: Sí

---

*Todas las opiniones recogidas por Emagister & iAgora han sido verificadas

Logros de este Centro



¿Cómo se consigue el sello CUM LAUDE?

Materias

- Alimentación y salud 2
- Manipulador de alimentos 4
- Envasado de alimentos 1
- Calidad de los alimentos 2
- Calidad alimentaria 2
- Etiquetado de productos 2
- Microbiología alimentaria 2

Profesores

Adriana Casado

TUTORA

Temario

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

El manipulador en la cadena alimentaria

- La cadena alimentaria
- Definición de manipulador de alimentos
- Obligaciones del manipulador de alimentos

Concepto de alimento

- Características de los alimentos de calidad
- Tipos de alimentos

Nociones del valor nutricional

- Concepto de nutriente

- La composición de los alimentos

- Proceso de nutrición

Recomendaciones alimentarias

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

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Concepto de contaminación y alteración de los alimentos

Causas de la alteración y contaminación de los alimentos

Origen de la contaminación de los alimentos

Los microorganismos y su transmisión

- Factores que contribuyen a la transmisión

- Principales tipos de bacterias patógenas

Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos

- Clasificación de las ETA

- Prevención de enfermedades transmisibles

- Tipos de enfermedades de transmisión alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

Los métodos de conservación de los alimentos

- Métodos de conservación físicos

- Métodos de conservación químicos

El envasado y la presentación de los alimentos

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

- Prácticas higiénicas y manipulación de alimentos

- Requisitos en la recepción y el transporte

- Requisitos de almacenamiento de los alimentos

Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos

Higiene del manipulador

- Hábitos del manipulador

- Estado de salud del manipulador

Higiene en locales, útiles de trabajo y envases

Limpieza, desinfección y control de plagas

- Limpieza y desinfección

- Control de plagas

- Desinsectación y desratización

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Principios del control de alérgenos

Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

- Principales novedades

- Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias

Nuevas normas

- Cómo facilitar la información al consumidor

Legislación aplicable al control de alérgenos