



**INESEM**

**BUSINESS SCHOOL**

## ***Curso de Manipulación de Alimentos***

**+ Información Gratis**

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

# Curso de Manipulación de Alimentos

**duración total:** 7 horas

**horas teleformación:** 7 horas

**precio:** 0 € \*

**modalidad:** Online

\* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

## descripción

Al hablar de manipulador de alimentos solemos referirnos por lo general a todas aquellas personas que en su actividad profesional tienen contacto directo con los alimentos, ya sea durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y/o servicio, excluyendo habitualmente determinadas actividades propias del sector primario. No obstante, es más habitual utilizar este término para hacer referencia al carnet, certificado o diploma que se utiliza a nivel laboral para acreditar que su poseedor cuenta con los conocimientos adecuados en materia de salud e higiene alimentaria.

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 online de Manipulador de Alimentos 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. Por tanto, se trata de un carnet, certificado o diploma que todo buen profesional debe poseer.

Para conseguirlo solamente debe superar la formación establecida por ley así como el correspondiente examen para manipuladores, en el que se evaluarán los principales conocimientos sobre salud que cualquier trabajador debe poseer. Contacta con nosotros e infórmate detalladamente sobre nuestro carnet o certificado y el sencillo procedimiento a seguir para conseguirlo.

+ Información Gratis



### *a quién va dirigido*

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

### *objetivos*

Cualquier trabajador del sector de la alimentación y la hostelería debe contar con una serie de conocimientos en materia de salud e higiene para manipuladores, que generalmente se acredita con la posesión de un carnet, certificado o diploma. Con nuestra formación el alumnado obtendrá tanto los conocimientos como la acreditación, superando los siguientes objetivos tras la superación de la formación y el correspondiente examen:

- 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 qué te prepara*

La presente formación en Manipulador de Alimentos tiene validez a nivel nacional, ajustándose a lo expuesto por el Ministerio de Sanidad y Política Social en el Real Decreto 109/2010 de 5 de febrero, así como a las anteriores normativas autonómicas derogadas en el mismo.

Este curso online de Manipulador de Alimentos le prepara para la obtención del título de Manipulador de Alimentos, también conocido como carnet, certificado o diploma. Se trata de la modalidad de alto riesgos, siendo el adecuado para manipuladores que tienen contacto directo con el alimento.

Una vez superada la formación, deberás demostrar que has desarrollado los conocimientos en materia de salud que los manipuladores de alto riesgo deben tener, por medio de la superación de un examen en nuestro campus online. De forma rápida y sencilla conseguiras tu certificado oficial. Además, al ser 100% online podrás realizarlo sin salir de tu ciudad.

## *salidas laborales*

Con esta formación se consiguen los conocimientos que cualquier profesional del ámbito de la alimentación y la hostelería debe tener en materia de higiene y salud, para trabajar en la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicios de productos alimenticios al consumidor.

## titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



### INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación  
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

#### NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

#### Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX  
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en  
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello



NOMBRE DEL ALUMNO/A

## forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

## metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

## materiales didácticos



## profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio. 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.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



## *plazo de finalización*

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

## *campus virtual online*

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de ineseem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

## *comunidad*

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.

## *secretaría*

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM



**programa formativo**

**UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE**

- 1.El manipulador en la cadena alimentaria
  - 1.- La cadena alimentaria
  - 2.- Definición de manipulador de alimentos
  - 3.- Obligaciones del manipulador de alimentos
- 2.Concepto de alimento
  - 1.- Características de los alimentos de calidad
  - 2.- Tipos de alimentos
- 3.Nociones del valor nutricional
  - 1.- Concepto de nutriente
  - 2.- La composición de los alimentos
  - 3.- Proceso de nutrición
- 4.Recomendaciones alimentarias
- 5.El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

**UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

- 1.Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
- 2.Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
- 3.Origen de la contaminación de los alimentos
- 4.Los microorganismos y su transmisión
  - 1.- Factores que contribuyen a la transmisión
  - 2.- Principales tipos de bacterias patógenas
- 5.Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos
  - 1.- Clasificación de las ETA
  - 2.- Prevención de enfermedades transmisibles
  - 3.- Tipos de enfermedades de transmisión alimentaria

**UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS**

- 1.Los métodos de conservación de los alimentos
  - 1.- Métodos de conservación físicos
  - 2.- Métodos de conservación químicos
- 2.El envasado y la presentación de los alimentos
- 3.Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
  - 1.- Prácticas higiénicas y manipulación de alimentos
  - 2.- Requisitos en la recepción y el transporte
  - 3.- Requisitos de almacenamiento de los alimentos
- 4.Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
- 5.Higiene del manipulador
  - 1.- Hábitos del manipulador
  - 2.- Estado de salud del manipulador
- 6.Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
- 7.Limpieza, desinfección y control de plagas
  - 1.- Limpieza y desinfección
  - 2.- Control de plagas
  - 3.- Desinsectación y desratización

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

- 1.Principios del control de alérgenos
- 2.Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
  - 1.- Principales novedades
  - 2.- Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias

3.Nuevas normas

1.- Cómo facilitar la información al consumidor

4.Legislación aplicable al control de alérgenos