

# CURSO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

## 1.- OBJETIVOS DEL CURSO

Dar a conocer las consecuencias de la falta de higiene durante la elaboración y manipulación de alimentos. Conocer las fuentes de contaminación y de intoxicaciones alimentarias. Analizar de una forma general cuales son las prácticas de higiene personal que se deben de realizar de cara a la manipulación de alimentos. Conocer los principales alérgenos alimentarios y su gestión



## 2.- PERFIL DEL ALUMNO

Empleados en el sector y personal que desea incorporarse a este área laboral. Personal de calidad del sector. Estudiantes en último año de carrera y licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Veterinaria, Biología, técnicos de laboratorio. Trabajadores relacionados con la Calidad en industrias alimentarias.

Es obligatorio que los trabajadores del sector alimentaria tengan una formación en manipulación de alimentos

## 3.- MODALIDADES:

MODALIDAD	Nº DE HORAS	PRECIO
On-Line	10 horas	40 €

## 4.- METODOLOGÍA

Al ser un curso modalidad a On-Line, el participante trabaja con autonomía, gestiona su tiempo y construye su propio itinerario de aprendizaje.

Para realizar la matrícula en el curso el alumno recibirá una ficha de inscripción junto con el número de cuenta.

Tras la recepción de la ficha de inscripción junto con el justificante de pago, el alumno recibe acceso al aula de formación.

Cuando un alumno comienza un curso, se le asigna su tutor correspondiente, así como número de teléfono y e-mail para poder realizar consultas con la mayor celeridad

Recibido el temario del curso, el alumno procederá al estudio de los temas independientemente y por orden creciente, y tras la finalización de cada uno de ellos cumplimentará el test de evaluación o Actividad que corresponda.

El curso de “MANIPULADOR DE ALIMENTOS” es un curso de 10 horas de duración total impartida en la modalidad On-Line.

El curso consta de los siguientes contenidos:

**1.- HIGIÉNE ALIMENTARIA**

**2.- CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

**3.- ENFERMEDADES DE TRANSIMSIÓN ALIMENTARIA**

**4.- PRINCIPALES MÉTODOS DE CONSERVACIÓN**

**5.- HIGIENE PERSONAL**

**6.- CONDICIONES HIGIÉNICAS DE LOCALES E INSTALACIONES**

**7.- SISTEMAS APPCCC**

**8.- GESTIÓN DE ALÉRGENOS**

**5.- CERTIFICADO / TÍTULO**

Se extenderá a las personas que superen las pruebas un Certificado de aprovechamiento del curso de “**MANIPULADOR DE ALIMENTOS**” por un total de 10 horas lectivas en modalidad On-Line

## 6.- BONIFICACIONES EN LA FORMACIÓN:

Somos Centro Organizador autorizado para la tramitación de bonificaciones por actividades formativas ante la Fundación Tripartita.

Para trabajadores en activo:

- Bonificable para trabajadores en activo a través del Crédito de Formación anual para empresas, por Fundación Tripartita.
- Imprescindible ser trabajador por cuenta ajena, en activo durante todo el curso. No aplicable a trabajadores autónomos.



FICHA DE SOLICITUD DE CURSO				
CURSO	<b>MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>	MODALIDAD	ON-LINE	
			SEMI-PRESENCIAL	
DATOS DEL PARTICIPANTE				
NOMBRE				
1 <sup>ER</sup> APELLIDO				
2 <sup>O</sup> APELLIDO				
Fecha Nacimiento		N.I.F		
DIRECCIÓN				
LOCALIDAD		C.P.		
PROVINCIA				
TELEFONO		MÓVIL		
E-MAIL				
DIRECCIÓN DE ENVÍO DEL MATERIAL DEL CURSO (No cumplimentar si es la misma arriba indicada)				
DIRECCIÓN				
LOCALIDAD		C.P.		
PROVINCIA				
TELEFONO		MÓVIL		
E-MAIL				
DATOS PARA LA FACTURACIÓN				
Razón Social		NIF/CIF		
DIRECCIÓN				
LOCALIDAD		C.P.		
PROVINCIA				
Nivel de Estudios		Área Funcional		Categoría Profesional
Sin Estudios		Administración		Directivo
Estudios primarios, EGB o eq		Comercial		Mando Intermedio
FP I II, ETP, BUP, Bachiller Sup,		Dirección		Técnico
Arquitecto Tec o Ing Téc		Mantenimiento		Trabajador Baja Cualificación
Arquitecto, Ingeniero, Licenc, sup		Producción		Trabajador Cualificado
Otros		Otros		Otros
GRUPO DE COTIZACIÓN				
1	Ingenieros y Licenciados		7	Auxiliares administrativos
2	Ingenieros técnicos, Peritos y Ayudantes titulados		8	Oficiales de primera y segunda
3	Jefes administrativos y de taller		9	Oficiales de tercera y especialistas
4	Ayudantes no titulados		10	Trabajadores más de 18 años no cualificados
5	Oficiales administrativos		11	Trabajadores menos de dieciocho años
6	Subalternos		12	Desempleado
<b>FIRMA</b>			<b>FECHA</b>	
Auditar Calidad Consultores (Grupo Analiza Calidad) Avda. Castilla, 32, Nave 56 28830 San Fernando de Henares. Madrid. Telf. 91 740 17 31 / 91 655 98 33; Fax: 916 559 846 <a href="http://www.auditarcalidadconsultores.com">www.auditarcalidadconsultores.com</a> ; com; <a href="http://www.analizacalidad.com">www.analizacalidad.com</a>				