

CURSO ON LINE



Colquimur
formación



COLQUIMUR
Colegio Oficial
de Químicos
Región de Murcia

Manipulador de Alimentos



Modalidad

On line



Matrícula

Abierta todo el año



Dirigido a

Profesionales
Empresas
Estudiantes
Otros



Duración

15 horas
semanas aprox.



Profesor

D. Juan Zaragoza
Grao en Relaciones Laborales
y Recursos Humanos



Precios

Colegiados, Asociados: **30€**
Precolegiados (estudiantes): **30€**
Precio General: **40€**

UNIVERSIDAD DE
MURCIA



Colquimur
formación



Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



ASOCIACIÓN DE
QUÍMICOS DE MURCIA

Manipulador de Alimentos



Información General

Matricula abierta todo el año
Duración: 15 h



Objetivos

Objetivo General

- * Conocer y profundizar los aspectos relacionados con la higiene alimentaria.

Objetivos Específicos

- * Desarrollar aquellos aspectos higiénico-sanitarios y técnicos directamente relacionados con el trabajo del manipulador.
- * Reducir la incidencia de las enfermedades toxialimentarias
- * Adquirir conocimientos básicos sobre peligros alimentarios y las medidas preventivas para su control.
- * Conocer las principales enfermedades de origen alimentario y las medidas para su prevención.
- * Conocer las prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos.
- * Conocer las normas de higiene personal para adquirir actitudes y hábitos correctos.



Programa

UNIDAD 1.- HIGIENE ALIMENTARIA.

¿Qué es la higiene alimentaria?
Importancia del manipulador en la higiene alimentaria

UNIDAD 2.- CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Tipos de peligros
Principales fuentes de contaminación
¿Qué son los gérmenes?
¿Cómo podemos luchar contra las alteraciones y enfermedades microbianas de origen alimentario?
Condiciones que favorecen el desarrollo de los gérmenes

UNIDAD 3.- ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA

Importancia de las toxiinfecciones alimentarias
Toxiinfecciones más frecuentes
Errores más comunes en la preparación de alimentos

UNIDAD 4.- CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

¿Alimentos frescos o alimentos conservados?
Métodos de conservación
Los alimentos y su conservación
Envasado y etiquetado
Recepción y almacenamiento

UNIDAD 5.- MEDIDAS DE HIGIENE PERSONAL Y HÁBITOS CORRECTOS

Hábitos correctos de higiene

UNIDAD 6.- HIGIENE DE LAS INSTALACIONES, MÁQUINAS Y ÚTILES DE TRABAJO.

Limpieza y desinfección
Prácticas no permitidas
Las basuras y los residuos
Control de plagas



Metodología

Este curso se imparte en la Modalidad On-line, a través de nuestro Campus Virtual. Tiene un enfoque práctico donde se destaca la atención directa de un tutor especialista en la temática del curso, herramientas de aprendizaje para asegurar la aplicación profesional de las competencias descritas en el curso, así como el asesoramiento postformación que el Colegio ofrece a sus alumnos.



Financiación y Bonificaciones

Bonificación para Trabajadores de Empresas

Desde el Colegio Oficial de Químicos de Murcia gestionamos los trámites necesarios para la **BONIFICACIÓN** a través de la Fundación Estatal para la Formación en el empleo (FUNDAE).

Los interesados en la bonificación deberán contactar lo antes posible y con la anterioridad suficiente para realizar las gestiones. Si su empresa no está inscrita en el Departamento de empresas SECTEM del Colegio, puede hacerlo rellenando este formulario de alta, la inscripción es GRATUITA.

Más información 968 907021.