

MANIPULADOR DE ALIMENTOS SECTOR CARNICO



	ONLINE		
	Duración: 10 H	Horas presenciales: 0 H	Horas online: 10 H
	Familia: PROMOCIÓN DE LA SALUD Área: NO PRL		
	Dirigido a: - Trabajadores, personas desempleadas, autónomos, personal de dirección, etc. que deseen adquirir, mejorar o afianzar los conocimientos teórico-prácticos relacionados con su puesto de trabajo o su pasada, presente o futura trayectoria laboral, con una formación académica acorde con las exigencias requeridas para realizar la acción formativa con aprovechamiento.		
	Objetivos: Garantizar la seguridad de los alimentos en los niveles exigidos por los consumidores requiere el compromiso absoluto de los sectores productivo, transformador y comercial para que sea así. La formación en higiene de los alimentos es uno de los elementos básicos en los que se apoya una sólida y moderna industria alimentaria, y uno de los mecanismos disponibles para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos. La formación debe ser capaz de motivar al manipulador en su papel de proteger la salud del consumidor y ofrecerle a este la confianza que demanda al comprar sus productos. El Programa de Formación de Manipulador de Alimentos presentado responde a la demanda de capacitar al personal dedicado a la manipulación de alimentos para que incorpore a su trabajo los hábitos y las prácticas adecuadas de higiene.		
	Metodología: Metodología basada en la realización de la formación a través de una plataforma de teleformación o e-learning, permitiendo al alumno interactuar con el tutor/a, a través de tutorías personalizadas y otras herramientas como chat, foros, etc., desde un desarrollo planificado y sistematizado de la acción formativa, permitiendo al alumno realizar la formación desde cualquier lugar y a en todas las franjas horarias, evitando así desplazamientos pudiendo conciliar vida familiar y laboral. El contenido se basa en paquetes SCORM, vídeos, actividades, exámenes, etc.		
	Contenidos: 1. Importancia de la Manipulación y Definiciones 2. Peligros para la salud derivados del consumo de alimentos 3. Manipulación higiénica de los alimentos 4. Programas generales de higiene en la industria alimentaria		

5. Seguridad Alimentaria: información obligatoria y de alérgenos
6. Sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)
7. Condiciones y Buenas Prácticas Generales en el Sector Cárnico
8. Condiciones Específicas de Elaboración en el Sector Cárnico