







## MANIPULADOR DE ALIMENTOS. BODEGAS Y ALMAZARAS



	<b>ONLINE</b>		
	<b>Duración:</b> 10 H	<b>Horas presenciales:</b> 0 H	<b>Horas online:</b> 10 H
	<b>Familia:</b> PROMOCIÓN DE LA SALUD <b>Área:</b> NO PRL		
	<b>Dirigido a:</b> Curso dirigido a personas que trabajan en BODEGAS Y ALMAZARAS.		
	<b>Objetivos:</b> Actividad formativa dirigida a facilitar los conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios y mejorar en la manipulación responsable y de calidad a través del sistema APPCC. También acredita al manipulador de alimentos, ante las oportunas visitas de control oficial por parte de las autoridades competentes, como titulares de la formación exigida.		
	<b>Metodología:</b> LOS CURSOS EN MODALIDAD TELEFORMACIÓN ES UN TIPO DE ENSEÑANZA BASADA EN EL APRENDIZAJE A TRAVÉS DE UNA PLATAFORMA DE INTERNET. ESTA MODALIDAD PERMITIRÁ A LOS ALUMNOS APRENDER SIN LIMITACIONES DE TIEMPO Y LUGAR Y DISPONDRÁ DEL APOYO CONTINUO DE LOS TUTORES QUE LES GUIARÁN A TRAVÉS DE LOS DISTINTOS PROCESOS DE APRENDIZAJE.		
	<b>Contenidos:</b> UNIDAD 1: EL TRABAJO SOBRE LOS ALIMENTOS Y SUS RIESGOS ¿ DEFINICIÓN DE LOS TRABAJOS SOBRE ALIMENTOS CADENA DE LOS ALIMENTOS MANIPULADOR DE ALIMENTOS ACTIVIDADES CON MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TRAZABILIDAD CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS ENFERMEDADES/INTOXICACIONES ALERGIAS/INTOLERANCIAS ¿ RIESGOS UNIDAD 2: MEDIDAS PREVENTIVAS Y PRIMEROS AUXILIOS ¿MEDIDAS PREVENTIVAS GENERALES M.P. PARA EL LOCAL, INSTALACIONES, UTENSILIOS, EQUIPOS, ETC. M.P. PARA LOS PRODUCTOS QUÍMICOS		

M.P. PARA EL PROPIO MANIPULADOR  
M.P. PARA LOS ALIMENTOS  
M.P. EN LA PRODUCCIÓN Y EL TRANSPORTE  
M.P. EN LA COMPRA, RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO  
M.P. EN LA MANIPULACIÓN Y PREPARACIÓN DE COMIDAS  
M.P. EN CARNICERÍAS  
M.P. EN PESCADERÍAS  
M.P. EN LA HOSTELERÍA, BARES, RESTAURANTES, ETC  
M.P. EN ALMACENES DE FRUTA/VERDURA AL POR MAYOR  
M.P. PARA LOS RESIDUOS  
CONTROL DE CALIDAD, SISTEMAS APPCC. AUTOCONTROLABLES  
¿ PRIMEROS AUXILIOS  
UNIDAD 3: MANIPULADOR DE ALIMENTOS PARA ALMAZARAS  
1. TIPOS DE GRASAS COMESTIBLES Y DERIVADOS DE GRASAS COMESTIBLES  
A. ACEITES DE OLIVA  
B. ACEITES DE SEMILLAS OLEAGINOSAS  
2. CONDICIONES DE LAS INDUSTRIAS, DE LOS MATERIALES Y DEL PERSONAL  
3. MANIPULACIONES PERMITIDAS Y PROHIBICIONES  
4. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE  
5. ENVASADO, ETIQUETADO Y ROTULACION  
UNIDAD 4: MANIPULADOR DE ALIMENTOS PARA BODEGAS  
1. AGUARDIENTES COMPUESTOS  
2. LICORES.  
3. CARACTERISTICAS GENERALES Y ESPECÍFICAS. PRÁCTICAS PERMITIDAS Y PROHIBICIONES  
4. REQUISITOS DE LAS INSTALACIONES INDUSTRIALES Y DE LOS MATERIALES Y DEL PERSONAL  
5. ENVASADO, ETIQUETADO Y ROTULACION  
6. TRANSPORTE Y VENTA  
7. VINOS AROMATIZADOS