



**EUROINNOVA FORMACION**  
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

## *Curso Práctico: Manipulación de Alimentos*

Información gratis Curso Práctico: Manipulación de Alimentos

**Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL**

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso Práctico: Manipulación de Alimentos

## *Curso Práctico: Manipulación de Alimentos*

**Duración:** 7 horas

**Precio:** 15 € \*

**Modalidad:** Online



Información gratis Curso Práctico: Manipulación de Alimentos



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Curso Práctico: Manipulación de Alimentos

### Descripción

Es poco lo que se conoce sobre seguridad alimentaria no solo a nivel particular sino a nivel laboral, en muchas ocasiones un producto bien manipulado ocasionando graves consecuencias para el cliente o usuario de tal producto o servicio, por ende ocasionando graves pérdidas al negocio o empresa y exponiéndose a multas, sanciones o al cierre del mismo. Es por ello que es de vital importancia para todas estas consecuencias, que tengamos unos buenos conocimientos o una buena preparación en la manipulación de alimentos. Este prepara no solo para la obtención de los conocimientos necesarios para una correcta manipulación sino también para llevarlo a la práctica a través de un plan, el plan de trazabilidad, que va a permitir que el proceso manipulativo se realice de una manera coherente, ordenada y organizada, evitando así posibles errores en las diferentes fases de manipulación de un producto o servicio.

### Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los

**cursos Homologados**

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

**cursos online**

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Curso Práctico: Manipulación de Alimentos



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

## *A quién va dirigido*

Este curso está dirigido a profesionales del sector servicios que conlleve la manipulación de alimentos como hostelería, hoteles, centros de ocio con tienda de alimentos, supermercados, etc. que pretendan seguir las normativas vigentes en cuanto a calidad del producto y quieran cuidar la higiene, limpieza y salud de su centro de trabajo y de su producto. El curso también está enfocado para personas no expertas que o bien quieran trabajar en el sector antes mencionado o bien quieran ampliar sus conocimientos en este ámbito.

## *Objetivos*

- Conocer la normativa básica sobre manipulación de alimentos.
- Conocer la importancia desde el punto de vista higiénico- sanitario que tiene manipular correctamente los alimentos e incrementar el sentido de responsabilidad en el manipulador.
- Conocer las repercusiones que tiene el mal uso de los instrumentos de trabajo en los diferentes procesos de la cadena alimentaria.
- Identificar aquellas situaciones en las que es posible la contaminación de los alimentos.
- Sensibilizar sobre las causas de las intoxicaciones y cómo prevenirlas.
- Conocer las prácticas de higiene y las medidas generales de prevención.
- Ver de forma introductoria los sistemas de autocontrol, como el APPCC.

## *Para que te prepara*

El curso te prepara para conocer en profundidad la normativa básica de la manipulación de alimentos, a su manipulación correcta y adecuada en cuanto a temperaturas, almacenaje, higiene, contaminación alimentaria y sus tipos, seguridad alimentaria, prevención y aspecto importante a realizar, un buen plan de trazabilidad que ayudará en todo el proceso de manipulación para el control coherente de dicha manipulación, digamos que es una guía, un camino a seguir para que no saltemos por alto puntos importantes en este proceso.

## *Salidas laborales*

Para trabajar en la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicios de productos alimenticios al consumidor.

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Curso Práctico: Manipulación de Alimentos

### Titulación

Titulación Oficial de Manipulador de Alimentos - Carnet de Manipulador de Alimentos (Homologado para Trabajar en toda España)



Titulación Oficial Con  
Validez A Nivel Nacional



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

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, 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 institución que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).



#### EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

**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 EUROINNOVA en la convocatoria de 2014  
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX  
Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en  
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

El/La interesado/a

Sello



INTERNATIONAL COMMISSION ON DISTANCE EDUCATION  
Con Estatuto Consultivo. Congreso Especial del Consejo Económico y Social de la UNESCO (Plan. Resolución 604E)

Información gratis Curso Práctico: Manipulación de Alimentos

[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200



+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Curso Práctico: Manipulación de Alimentos

### Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

*Llama gratis al 900831200 e informate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles*

### Metodología

La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicio. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación podrá obtenerse de la Plataforma una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

### Materiales didácticos

El alumn@ recibe un email con las Claves de Acceso al CAMPUS VIRTUAL en el que va a poder acceder a todo el contenido didáctico, así como las evaluaciones, vídeos explicativos, etc. así como a contactar con el tutor en línea quien le va a ir resolviendo cualquier consulta o duda que le vaya surgiendo tanto por email, chat, foros, telefono, etc.

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Curso Práctico: Manipulación de Alimentos

### *Profesorado y servicio de tutorías*

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plan 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.



Información gratis Curso Práctico: Manipulación de Alimentos



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Curso Práctico: Manipulación de Alimentos

### *Plazo de finalización*

El alumno cuenta con un período máximo de 6 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las mate del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

### *Bolsa de empleo*

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

### *Club de alumnos*

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.

Información gratis Curso Práctico: Manipulación de Alimentos



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

**Llama gratis : 900 831 200**



## *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

### PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa de **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de 2000 **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

Alimentos, Almacenamiento, APPCC, ARICPC, Bacterias, Cocinado, consumidor, consumo, Contaminación, Contaminantes, HACCP, Higiene, inocuidad, Intoxicación, manipulación, Montaje, Normativa, Parásitos, Prevención, Priones, Recalentamiento, Recepción, sanitaria, Seguridad, Toxiinfección, Transformación, Trazabilidad, Virus

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Curso Práctico: Manipulación de Alimentos



**EUROINNOVA**  
BUSINESS  
SCHOOL

### FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a [formacion@euroinnova.com](mailto:formacion@euroinnova.com).

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: : .....

.....

Nombre: .....

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío: .....

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago .....

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



**EUROINNOVA**  
BUSINESS  
SCHOOL

**DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:**  
900 831 200

**DESDE FUERA DE ESPAÑA:**  
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN  
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.  
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA  
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Curso Práctico: Manipulación de Alimentos



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

**Llama gratis : 900 831 200**