



NFC | NEBRIJA
FORMACIÓN
CONTINUA



PROGRAMA FORMATIVO

Manipulador de Alimentos y Alérgenos Alimentarios (Titulación Universitaria con 4 Créditos ECTS)

Más información en: www.euroinnova.edu.es
(+34) 958 050 200





Manipulador de Alimentos y Alérgenos Alimentarios (Titulación Universitaria con 4 Créditos ECTS)

Duración: 110 horas

Precio: 50 € *

Modalidad: Online

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.

NFC | NEBRIJA
FORMACIÓN
CONTINUA

Centro de Formación Euroinnova Business
School en colaboración con Universidad
Antonio de Nebrija

SUMA HASTA **2 PUNTOS** Y MEJORA TU NOTA FINAL EN EL BAREMO

Cursos que puntúan como méritos en el Baremo de las Oposiciones para el
Cuerpo de Maestros, Profesores de Secundaria, FP y EOI



1 Curso de
110 horas



0,5 puntos
para el baremo



2 Puntos en
el baremo



0,60 puntos en
la nota final

Consulta la Convocatoria de tu Comunidad Autónoma

* Únicamente puntúan en las oposiciones docentes las titulaciones universitarias

Puntúa con tu curso como méritos en el Baremo de las Oposiciones para el Cuerpo de Maestros, Profesores de Secundaria, FP y EOI. Realizándolo podrás sumar hasta 2 puntos sobre el total de 10 en la fase de Concurso. La nota final depende, de un 60% de la nota obtenida en el examen y un 40% de la fase concurso. Con la realización de este curso puedes llegar a añadir 0,60 puntos a la nota global del concurso-oposición.

Descripción

El presente CURSO HOMOLOGADO EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y ALÉRGENOS ALIMENTARIOS le ofrece una amplia visión de las medidas a adoptar en la manipulación de alimentos así como la relevancia de implantar en las industrias alimentarias programas eficaces de control de alérgenos alimentarios. La manipulación de alimentos engloba, además de una preparación teórica-práctica, una concienciación sobre las medidas de seguridad y una aplicación de prácticas saludables con efectos directos hacia el consumidor/cliente. Gracias al curso, el alumno alcanzará una visión global y completa compuesta por el compendio de funciones y conceptos que asedian el ámbito de la seguridad alimentaria y la manipulación de alimentos. ES UN CURSO HOMOLOGADO BAREMABLE PARA OPOSICIONES.

A quién va dirigido

EL CURSO ONLINE HOMOLOGADO EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y ALÉRGENOS ALIMENTARIOS está dirigido a los profesionales de la industria alimentaria, relacionados con las labores de manipulación y tratamiento de alimentos, así como para todas aquellas personas interesadas en este área específica de seguridad alimentaria en alérgenos. Especialmente dirigido a todas aquellas personas interesadas en adquirir las competencias y aptitudes necesarias para la realización de buenas prácticas en el desempeño de las labores de tratamiento y manipulación de alimentos, en condiciones de seguridad. También para aquellas personas que quieran conseguir una TITULACIÓN UNIVERSITARIA HOMOLOGADA.

Salidas laborales

Empresas alimentarias, Hostelería, Cocina, Restaurantes, Camareros, Supermercados, Pequeños comercios alimentarios.



Objetivos

- Conocer las características de los alimentos.
- Definir los tipos de alteraciones en los alimentos.
- Describir las prácticas higiénicas en la industria alimentaria.
- Definir los principios y medidas de seguridad alimentaria.
- identificación de la importancia de implantar un sistema APPCC.

Para que te prepara

El presente CURSO ONLINE HOMOLOGADO EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y ALÉRGENOS ALIMENTARIOS le prepara para adquirir las competencias y aptitudes necesarias para la realización de buenas prácticas en el desempeño de las labores de tratamiento y manipulación de alimentos, así como las habilidades y actitudes necesarias para planificar e integrar un sistema de control y gestión de alérgenos en todos los sectores que cubre la industria alimentaria. El curso de manipulador de alimentos y alérgenos alimentarios está indicado para todos aquellos profesionales que, por obligado cumplimiento según el nuevo reglamento, necesiten adquirir las competencias necesarias para desempeñar distintas labores en relación a los alérgenos alimentarios, además está Acreditado por la UNIVERSIDAD ANTONIO DE NEBRIJA con 4 créditos Universitarios Europeos (ECTS), siendo baremable en bolsa de trabajo y concurso-oposición de la Administración Pública.

Titulación

Titulación Universitaria en Manipulador de Alimentos y Alérgenos Alimentarios con 4 Créditos Universitarios ECTS. Formación Continua baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública.

Esta titulación la expide la prestigiosa Universidad Antonio de Nebrija, con ella se obtendrán 4 créditos ECTS(European Credit Transfer System).



Forma de pago

Tarjeta de Crédito / PayPal

Eligiendo esta opción de pago, podrá abonar el importe correspondiente, cómodamente en este mismo instante, a través de nuestra pasarela de pago segura concertada con Paypal

Transferencia Bancaria

Eligiendo esta opción de pago, deberá abonar el importe correspondiente mediante una transferencia bancaria.

No será aceptado el ingreso de cheques o similares en ninguna de nuestras cuentas bancarias.



Contrareembolso

Podrá pagar sus compras directamente al transportista cuando reciba el pedido en su casa. Eligiendo esta opción de pago, recibirá mediante mensajería postal, en la dirección facilitada en el formulario, el material del curso, abonando el importe correspondiente a la recepción.

Metodología

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

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 plantilla de 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.



Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido:

- **Master a distancia y online:** El plazo de finalización será de 12 meses a contar desde la fecha de recepción de las materiales del curso.
- **Curso a distancia y online:** El plazo de finalización será de 6 meses a contar desde la fecha de recepción de los materiales del curso.

En ambos casos, 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.

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.

Campus Virtual

Es el aula virtual donde encontrarás todos los contenidos de los cursos, cuidadosamente revisados y actualizados por nuestro equipo de profesores y especialistas.

El campus virtual se convierte en el principal escenario de aprendizaje y es aquí donde el alumnado podrá acceder a los contenidos del curso con tan sólo un clic.

Este nuevo sistema de aprendizaje online puede facilitar el trabajo del alumnado y del equipo docente en varios sentidos:

La presentación online de la acción formativa hace posible incluir contenidos en muy diversos formatos: texto, imagen, vídeo, audio, etc.

Asimismo, el alumnado puede descargarse en pdf el temario de su curso conforme vaya avanzando en los contenidos para que pueda tenerlos guardados.

Además, el campus virtual permite establecer contacto directo con el tutor o tutora a través del sistema de comunicación por correo electrónico que también permitirá intercambiar archivos entre las partes.

El entorno virtual simplifica y agiliza la evaluación y seguimiento del alumnado, tanto para el propio alumno o alumna como para el equipo docente. Por un lado, el alumnado podrá observar su avance a lo largo del itinerario formativo y recibirá retroalimentación inmediata sobre sus resultados en las pruebas de evaluación. En segundo lugar, el equipo docente verá simplificado su trabajo, puesto que todos los datos acerca de la actividad del alumnado en la plataforma, así como los resultados de las pruebas quedan registrados de manera automática, evitando así la labor de corrección manual y permitiendo al profesor o profesora tener una visión del progreso de sus alumnos/as con tan sólo un clic.

Puede acceder como invitado a nuestro Campus Virtual a través del siguiente enlace:

<http://campusvirtual.euroinnova.edu.es/login/index.php>

Programa formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LOS ALIMENTOS

- - Conceptos relacionados con la alimentación
- - Clasificación de los alimentos
- - Clasificación de nutrientes

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

- - El manipulador en la cadena alimentaria
- - Concepto de alimento
- - Nociones del valor nutricional
- - Recomendaciones alimentarias
- - El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autoco

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- - Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
- - Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
- - Origen de la contaminación de los alimentos
- - Los microorganismos y su transmisión

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MANTENIMIENTO DE BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS

- - Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos
- - Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH)

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. LA IMPORTANCIA DEL REGLAMENTO

- - Principios del control de alérgenos
- - Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- - Nuevas normas
- - Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SEGURIDAD ALIMENTARIA

- - Introducción a la seguridad alimentaria
- - La cadena alimentaria: “del campo a la mesa”
- - ¿Qué se entiende por trazabilidad?

UNIDAD DIDÁCTICA 7. MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y BUENAS PRÁCTICAS

- - Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos
- - Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos
- - Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria
- - Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos riesgo

UNIDAD DIDÁCTICA 8. SISTEMA APPCC

- - Introducción
- - ¿Qué es el sistema APPCC?
- - Principios del sistema APPCC
- - Razones para implantar un sistema APPCC
- - El sistema APPCC aplicado al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ETAPAS DE UN SISTEMA DE APPCC

- - Selección de un equipo multidisciplinar
- - Definir los términos de referencia
- - Descripción del producto
- - Identificación del uso esperado del producto
- - Elaboración de un diagrama de flujo
- - Verificar "in situ" el diagrama de flujo
- - Identificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas de control
- - Identificación de los puntos de control críticos
- - Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico
- - Establecer un sistema de vigilancia de los PCCs
- - Establecer las acciones correctoras
- - Verificar el sistema
- - Revisión del sistema
- - Documentación y registro

UNIDAD DIDÁCTICA 10. PLANES GENERALES DE HIGIENE EN LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS

- - Introducción
- - Diseño de planes generales de higiene



Manipulador de Alimentos y Alérgenos Alimentarios (Titulación Universitaria con 4 Créditos ECTS)

