

Carné Manipulador alimentos



Precio: 20€

Product Categories: [Manipulador de alimentos](#)

URL del producto: <https://ifydaconsultores.com/cursos/manipulador-alimentos/>

Descripción

- 📌 **Modalidad:** Online
- 🕒 **Duración:** 10 horas
- 📅 **Fechas:** Inicio inmediato mediante matriculación Online

Debes seleccionar un sector para realizar la matrícula (Obligatorio).

Descripción General

Curso Manipulador de Alimentos. Este curso es imprescindible para aquellas personas que trabajen o quieran trabajar en contacto directo o indirecto con alimentos en la industria agroalimentaria. El curso de manipulador de alimentos es específico de la actividad laboral en la que estás trabajando o deseas trabajar, elige tu propio curso de manipulación de alimentos, tú seleccionas en qué sector deseas o quieres trabajar y así de fácil te matriculas en el sector que precisas.

Los Inspectores de Sanidad obligan a que el trabajador realice cursos de reciclaje o de formación continuada, para que estés actualizado y al día en la normativa alimentaria. Selecciona qué formación quieres recibir, si formación inicial o formación continuada.

Dirigido a: Aquellas personas que necesiten el carné ó certificado de manipulador de alimentos para poder trabajar en contacto directo o indirecto con alimentos y productos alimenticios en cualquier eslabón de la cadena alimentaria.

¿Qué obtendrás al concluir la acción formativa?: Certificado acreditativo de la superación del curso en formato pdf.

Detalles del curso

Coste

20€ formación inicial y 20 € formación continuada.

Modalidad

Online

Fechas

Inicio inmediato mediante matriculación Online.

Dirigido a:

Aquellas personas que necesiten carné o certificado de manipulación de alimentos. Imprescindible para todos aquellos que trabajen o quieran trabajar en contacto con alimentos en la industria agroalimentaria.

¿Qué obtendrás al concluir la acción formativa?

Certificado acreditativo de la superación del curso en formato pdf.

Nuestra metodología

Está basada en herramientas ONLINE, centrandó su efectividad en los métodos de aprendizaje empleados:

- Conceptos teóricos rápidos y claras explicaciones. - Test en cada temario del curso. - Avanzar o retroceder con total libertad durante el curso. - Posibilidad de más de un intento en cada examen tipo test. **La**

estructura del curso es la siguiente

10 horas online, destinadas a la comprensión de la parte teórica y la realización ejercicios prácticos.

Para consultar las dudas que se puedan presentar existen tutorías.

La comunicación con su tutor es vía mail o mediante mensajería interna dentro del curso. Obtendrá respuesta en el plazo de 24 horas.

Observaciones

Los alumnos dispondrán de todo el material del curso en la propia plataforma, pudiendo hacer uso del mismo online o descargándolo para poder usarlo posteriormente sin necesidad de estar conectados a Internet.

Duración

10 horas online.

Temario del curso

1. Concepto de Higiene Alimentaria.
2. Clasificación de los alimentos.
3. Alimento alterado y alimento contaminado.
4. Factores que condicionan el crecimiento de los gérmenes.
5. Concepto de Intoxicación e Infección. Gérmenes causantes más frecuentes.
6. Cadena alimentaria.
7. Preparación y manipulaciones adecuadas de los alimentos específicas del sector seleccionado.
8. Prácticas para evitar la contaminación de los alimentos.
9. Prácticas para evitar la multiplicación de los gérmenes.
10. Actitudes higiénicas del manipulador de alimentos.
11. Concepto de Limpieza y desinfección.
12. Higiene de las Instalaciones y Equipos de trabajo.
13. Normativa legislativa sanitaria aplicable al sector.
14. APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) específico del sector