

MANIPULADOR DE ALIMENTOS MAYOR RIESGO. MEDIDAS PREVENTIVAS FRENTE A COVID



Área: Sin clasificar
Modalidad: Teleformación
Duración: 10 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

DESTINATARIOS

La acción formativa está dirigida a profesionales interesados en reciclar su formación, con la finalidad de potenciar sus habilidades y destrezas en el desempeño de sus funciones laborales.

OBJETIVOS

Concienciar a los que manipulan y transforman los alimentos sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos.

Identificar las causas que provocan intoxicaciones alimentarias.

Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones.

Llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal.

Conocer la legislación sanitaria vigente de los manipuladores de alimentos.

Incorporar métodos seguros de trabajo para evitar el contagio del virus Covid-19 en la industria alimentaria.

CONTENIDOS

Tema 1. Introducción a la manipulación de alimentos

Tema 2. Contaminación alimentaria

Tema 3. Infecciones e intoxicaciones alimentarias medidas básicas para la prevención de enfermedades alimentarias

Tema 4. Instalaciones, maquinarias y utensilios. Método de autocontrol. PGH y APPCC

Tema 5. Medidas preventivas frente al Covid-19 en la industria alimentaria

REQUISITOS

Los requisitos mínimos de asistencia y participación serán avalados por los registros correspondientes que incluirán, entre otros, los siguientes aspectos, que serán determinantes para la consecución del certificado de aprovechamiento:

1. Haber participado en el foro (Obligatorio: 1 entrada)
2. Haber visualizado al 75% el contenido; además de realizar las actividades tipo por cada una de las unidades didácticas.
3. Superar la prueba final con una nota mínima de 5 puntos.

Asimismo, el alumnado debería acumular un tiempo mínimo de conexión que se aproxime al 75% de las horas de la acción formativa, siguiendo recomendaciones de los correspondientes organismos de control, para evitar posibles incidencias.

Todos estos requisitos serán comprobados a través de la plataforma virtual de aprendizaje.