



DOCTOR OLÓRIZ 2, 1ºA  
GRANADA 18012  
tel. 900 44 22 44  
fax 900 10 17 99  
email info@grupo2000.es  
web www.grupo2000.es



## Manipulador de alimentos - alto riesgo

Modalidad: Online

Duración: 40 horas

Presentación

El 11 de Febrero del 2000, se aprobó el Real Decreto 202/2000, por el que se establecen las normas relativas a los Manipuladores de Alimentos.

Este Real Decreto establece las normas generales de higiene de los manipuladores de alimentos, las responsabilidades de las empresas y es de aplicación en todos los aspectos referidos a la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, suministro y servicio de productos alimenticios al consumidor.

Objetivos

El Objetivo principal de este curso es facilitar el conocimiento y fomentar el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria en el trabajo habitual de (los manipuladores de alimentos) todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

Metodología

El curso se imparte online desde la plataforma [www.preventoronline.com](http://www.preventoronline.com).

El alumno dispondrá de un acceso al curso desde la plataforma de formación y deberá cursar todos los módulos de formación hasta completar todo el contenido del curso, equivalente a 10 horas de formación.

Podrá entrar y salir de la formación cuantas veces quiera, adaptando la formación a su disponibilidad de tiempo.

El curso está compuesto de una sección general y otra específica, con varios módulos de formación cada una de ellas.

Cada módulo de formación contará con un test de evaluación que deberá ser superado para acceder al siguiente módulo.

Al finalizar el curso y superar todos los módulos, se obtendrá el diploma acreditativo expedido por Risk Zero, S.L., entidad autorizada para impartir la formación, de conformidad con la normativa vigente.

Acreditación y validez

- \* \* Ver Acreditación Generalitat de Catalunya
- \* \* Ver Acreditación Generalitat Valenciana
- \* Ver Acreditación Gobierno del principado de Asturias
- \* Ver Acreditación Govern de les Illes Balears
- \* \* Ver Acreditación Junta de Andalucía
- \* Ver Acreditación Junta de Castilla la Mancha
- \* \* Ver Acreditación Junta de Castilla y León
- \* Ver Acreditación Región de Murcia
- \* Ver Acreditación Xunta de Galicia

Sólo las comunidades con (\*) permiten la formación totalmente "a distancia".

Una vez dentro del programa, usted deberá seleccionar la comunidad autónoma con la que desea realizar la formación.

Pese a estar acreditados en varias comunidades autónomas, mediante el sistema On-Line, sólo podrá seleccionar las comunidades con (\*), entendiéndose que realizará el curso "a distancia"

Temario

Modulo disponible en:

Castellano, Català , English

Contenido

Manipulador de Alimentos-Alto Riesgo

- o Manipulador de Alimentos--Alto Riesgo
  - + Manipulador de Alimentos
  - + Proceso de Enfermedad-Salud
  - + Alimentos-Composición
  - + Trastornos nutricionales-Celiaquía
  - + Peligros-Definición y Clasificación
  - + Efectos en los alimentos
  - + La contaminación de los alimentos
  - + Tipos de contaminación
  - + Multiplicación de los gérmenes
  - + Enfermedades de Transmisión Alimentaria
  - + Prevención de las ETA´s
  - + ETA's-Salmonella,Botulismo y Estafilococos
  - + ETA's-Listeria, Bacillus cereus y otros
  - + Enfermedades parasitarias
  - + Alergias Alimentarias y al Látex
  - + Alimentos de riesgo
  - + La conservación de los alimentos
  - + Conservación con frío
  - + La cadena de frío
  - + Conservación con calor
  - + Envasado de alimentos

- + Conservación con radiaciones
- + Otros métodos de conservación
- + Los aditivos
- + Etiquetado
- + Higiene del manipulador
- + Guías de Prácticas Correctas
- + APPCC
- + Plan de Limpieza y desinfección
- + Control de plagas
- + Plan de mantenimiento
- + Control de desperdicios
- + Plan de formación
- + Suministro de agua
- + Control de Proveedores
- + Trazabilidad
- + Normativa Restauración
- + Definiciones Restauración
- + Clasificación de locales
- + Instalaciones Restauración
- + Buenas prácticas-Restauración
- + Hortalizas Frutas y Conservas
- + Alimentos-Pescados y Carnes
- + Pan y grasas
- + Geles y emulsionantes
- + Frituras
- + BPM Restauración
- + APPCC-Restauración Colectiva
- + Normativa Sector Cárnico
- + Agentes Biológicos carne
- + Definiciones-Sector Cárnico
- + BPM, BPF Sector Cárnico
- + Mataderos
- + Plantas de despiece
- + Carne Refrigerada y Congelada
- + Conservas cárnicas esterilizadas
- + Preparados Cárnicos
- + Productos Cocidos
- + Productos Curados
- + Jamones y Paletas
- + Etiquetado y marcado sanitario
- + Normativa Sector Lácteo
- + Definiciones-Sector Lácteo
- + Agentes Biológicos en Lácteos
- + Leche cruda APPCC
- + Leche de consumo APPCC
- + Yogur APPCC
- + Queso fresco APPCC
- + Queso Maduro APPCC
- + Helados APPCC
- + Postres Lácteos APPCC

- + Mantequilla APPCC
- + Normativa Sector Pastelería
- + Definiciones-Sector Pastelería
- + Productos de Pastelería
- + BPM Pastelería
- + Condiciones de las pastelerías
- + Chocolate
- + Nata y Crema
- + APPCC Pastelería

#### Servicio de tutorías

Los alumnos disponen de un servicio de consultas y tutorías, donde podrán consultar tanto sus dudas con el responsable del programa de formación como las cuestiones técnicas con los técnicos especialistas de cada una de las materias tratadas.

Dichas consultas y tutorías se canalizan a través del contacto de "Atención al Alumno".