



**Curso de Manipulación de
Alimentos: Comidas Preparadas**
(80 horas)



Curso de Manipulación de Alimentos: Comidas Preparadas

En Vértice Institute, conscientes de la necesidad de progreso y evolución de la sociedad actual, hemos desarrollado unos programas formativos adaptados a aquellos alumnos que quieran prepararse para incorporar en su perfil la adquisición de nuevos conocimientos o el reciclaje de los ya existentes, con el fin de alcanzar una meta personal o satisfacer una necesidad profesional.

El sistema de aprendizaje de todos nuestros cursos de formación se realiza a través de metodología online. El alumno contará con un temario actual y completo, fácilmente comprensible y con una clara vocación práctica. La evaluación perseguirá la asimilación correcta y de aplicabilidad real a través de diferentes recursos didácticos disponibles en el intuitivo y ameno campus virtual 3D.

Por otra parte, el alumnado obtendrá un seguimiento periódico y una atención de dudas permanente y personalizada a través del sistema de tutorías (vía campus virtual, telefónica o por correo electrónico) durante el periodo en el que transcurran los cursos. El claustro docente se compone de expertos procedentes tanto del mundo profesional como académico y con una dilatada experiencia en cada área de conocimiento.

Por tanto, la calidad de los contenidos, la versatilidad de los recursos tecnológicos y la profesionalidad de los tutores, terminan de conformar el conjunto de elementos necesarios para que el alumno pueda alcanzar con facilidad su objetivo marcado.

Destinatarios

Trabajadores y desempleados

Objetivos

- Aprender el marco legal en cuanto a manipulación de alimentos.
- Conocer las principales fuentes de contaminación.
- Determinar qué enfermedades pueden contagiarse a través de los alimentos.
- Adquirir conocimientos acerca de la conservación de los alimentos.

Programa

Módulo I

Unidad didáctica 1: Higiene y seguridad alimentaria

- 1.1. Introducción: higiene y seguridad alimentaria
- 1.2. La cadena alimentaria: agentes implicados en la cadena alimentaria
- 1.3. Responsabilidad del manipulador de alimentos y de la empresa: marco legal

Unidad didáctica 2: Alteración y contaminación de los alimentos: fuentes de contaminación

- 2.1. Alimentación, nutrición y composición de los alimentos
- 2.2. Alteración y contaminación de alimentos. Dosis o concentración de contaminantes y sus

- efectos. Vías de contaminación de los alimentos
- 2.3. Tipos de contaminantes
- 2.4. Contaminación de los principales grupos de alimentos

Unidad didáctica 3: Enfermedades transmitidas por los alimentos (eta) y otras enfermedades relacionadas con la dieta

- 3.1. Enfermedades de transmisión alimentaria: concepto y prevención
- 3.2. Infecciones alimentarias
- 3.3. Intoxicaciones alimentarias
- 3.4. Brotes epidémicos
- 3.5. Enfermedades metabólicas, intolerancias y alergias alimentarias

Unidad didáctica 4: Conservación de alimentos. Información y etiquetado de alimentos

- 4.1. La conservación de los alimentos: alimentos perecederos y no perecederos
- 4.2. Métodos de conservación
- 4.3. Recipientes y envases: materiales en contacto con los alimentos
- 4.4. Información y etiquetado de los alimentos

Unidad didáctica 5: Requisitos generales para la prevención de la contaminación de los alimentos

- 5.1. Control de aguas
- 5.2. Limpieza y desinfección: locales, equipos y utensilios. Programa de limpieza y desinfección
- 5.3. Manejo de residuos: almacenamiento, selección y evacuación de basuras
- 5.4. Prevención y erradicación de plagas: desinsectación y desratización

Unidad didáctica 6: Requisitos de las instalaciones, equipos y utensilios para la manipulación de alimentos

- 6.1. Diseño de instalaciones para la manipulación de alimentos: normas de diseño higiénico
- 6.2. Características de equipos y utensilios en contacto con los alimentos
- 6.3. Plan de mantenimiento de equipos e instalaciones

Unidad didáctica 7: Normas de higiene de los manipuladores de alimentos

- 7.1. El papel del manipulador en la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria
- 7.2. Requisitos de los manipuladores de alimentos. Manipuladores enfermos
- 7.3. Hábitos y comportamiento del manipulador
- 7.4. Higiene personal
- 7.5. Vigilancia de la salud del manipulador

Unidad didáctica 8: Prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos

- 8.1. Condiciones de transporte
- 8.2. Condiciones de compra y recepción
- 8.3. Condiciones de almacenamiento y conservación
- 8.4. Condiciones para la preparación de alimentos

Unidad didáctica 9: Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria: sistemas de autocontrol y trazabilidad

- 9.1. Sistemas de autocontrol. Concepto y normativa
- 9.2. Trazabilidad
- 9.3. Sistema appcc
- 9.4. Otras normativas

Anexo

Módulo II

Unidad didáctica 1: Descripción y legislación aplicable al sector de las comidas preparadas

- 1.1. Descripción del sector
- 1.2. Legislación

Unidad didáctica 2: Características y riesgos para la salud de los alimentos en el sector de las comidas preparadas

- 2.1. Características y riesgos para la salud
- 2.2. Fuentes de contaminación y medidas preventivas

Unidad didáctica 3: Requisitos previos a la implantación de un plan appcc en establecimientos del sector de las comidas preparadas

- 3.1. Diseño higiénico de los locales, equipos y utensilios
- 3.2. Plan de mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios
- 3.3. Guía de prácticas correctas de higiene y manipulación
- 3.4. Plan de limpieza y desinfección
- 3.5. Plan de gestión de los residuos
- 3.6. Plan de control de plagas (desinsectación y desratización)
- 3.7. Plan de control de agua de abastecimiento
- 3.8. Plan de control de proveedores
- 3.9. Plan de trazabilidad
- 3.10. Plan de formación de manipuladores

Unidad didáctica 4: Plan appcc en establecimientos del sector de las comidas preparadas

- 4.1. Implantación de un plan appcc en el sector
- 4.2. Descripción del producto
- 4.3. Diagrama de flujo
- 4.4. Análisis de peligros y puntos de control crítico
- 4.5. Control de productos elaborados (trazabilidad)
- 4.6. Verificación de autocontroles

Anexo.

Metodología

En **Vértice Institute**, marcamos a nuestros alumnos un itinerario formativo basado en el "seguimiento continuo de los alumnos". Ponemos a disposición del alumno un orientador personal que lo acompañará durante todo el proceso de formación. La metodología está basada en un uso intensivo de las nuevas tecnologías, creando un entorno de aprendizaje activo, próximo y colaborativo en el Campus Virtual. Se combinan así, la flexibilidad de los medios online con las ventajas de la formación presencial.

Nuestros recursos metodológicos:

1) **Foros de debate**, con manuales especializados y actualizados, casos prácticos y docentes altamente cualificados, que resolverán tus dudas a través de tutorías vía correo electrónico

2) Enseñanza interactiva con **herramientas multimedia y pruebas de autoevaluación** para verificar la asimilación de contenidos por parte del alumno.

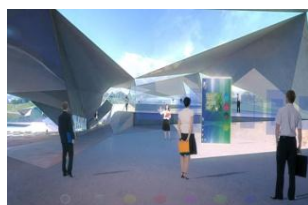
Campus Vértice

El Campus Vértice es un espacio donde los alumnos pueden realizar los cursos elegidos de una forma ágil y sencilla. Se trata de un entorno virtual en 3D que reproduce todas las dependencias donde el alumno desarrollará los distintos momentos del proceso formativo (aula, biblioteca, auditorio, cafetería, sala de recrea servicios virtuales orientados a la formación, donde se puede interactuar con compañeros y profesores como lo haría en un centro de formación presencial. Por tanto, en Campus Vértice, gracias a la utilización de las Nuevas Tecnologías aplicadas a la formación, se encuentra albergada la óptima combinación de elementos y recursos pedagógicos que cubren todas las necesidades del proceso de aprendizaje.

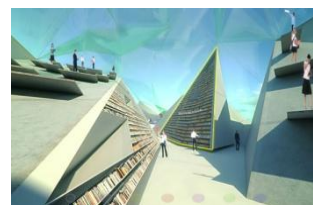
Este campus virtual en 3D al que el alumno tendrá acceso durante todo el curso, las 24 horas del día, facilita el correcto aprendizaje del contenido del curso, la participación en foros de debate, vídeos interactivos, ejercicios prácticos, contenido interactivo multimedia, autoevaluaciones, archivos de descarga, enlaces webs, acceso al contenido bibliográfico, permite la interrelación con otros alumnos y con el profesorado, y muchas más posibilidades.



Auditorio del Campus



Aula



Biblioteca

Precio

El precio del curso es **90 €**. Una vez abonado y la matriculación completada, procederemos a darle inicio a su curso.

Posibilidad de pago en **dos mensualidades**.

Duración

80 horas

Diploma acreditativo

Al finalizar el curso, el alumno podrá obtener un certificado que acredite la realización de 80 horas de curso

Inscripción y formas de pago

Para matricularse deberá rellenar el formulario de inscripción que adjuntamos o bien cumplimentado la solicitud pinchando [aquí](#).

El pago del curso podrá realizarse de las siguientes formas:

- Transferencia Bancaria
- Domiciliación
- Tarjeta de crédito
- Paypal

Estamos a su disposición para cualquier duda o consulta:



Madrid
C/ Magallanes, 1.

Málaga
C/ Hilera, 14.

Tlf: 902 904 600
Fax: 902 510 044

info@verticeinstitute.com
verticeinstitute.com