

| CURSO ONLINE |
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Del 15 al 19 de junio de 2015

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (CURSO ONLINE)

▶ OBJETIVOS

- Conocer y profundizar los aspectos relacionados con la higiene alimentaria.

▶ DESTINATARIOS

- Trabajadores de cooperativas, de empresarios agrícolas (trabajadores agrarios por cuenta ajena), y de cualquier otro tipo de empresa que tenga acceso al Sistema de Formación Bonificada.

▶ DESARROLLO

- **Duración:** 20 horas
- **Fecha:** Del 15 al 19 de junio de 2015
- **Campus Virtual de formación:** Para el aprendizaje se dispone de una plataforma virtual con tutorías proactivas y recursos de aprendizaje colaborativo: foros, bibliografía, noticias, enlaces de interés, charlas, etc. Las evaluaciones continuas permitirán valorar el aprendizaje de los alumnos.
- **Características:**
 - El alumno decide la fecha de inicio
 - Equipo de tutores especializados
 - Compromiso de respuesta a dudas en 24 horas
 - Basado en teleformación
 - Adaptado a tu disponibilidad de horario
 - Tutorías individualizadas.

▶ CERTIFICACIÓN

Se expedirá un certificado de participación avalado por la FTFE los alumnos que superen al menos el 75% de los exámenes obligatorios del curso.

PROGRAMA

1 - Higiene alimentaria (2h)

- ¿Qué es la higiene alimentaria?
- Importancia del manipulador en la seguridad alimentaria

2 - Contaminación de los alimentos (4h)

- Tipos de peligros
- Principales fuentes de contaminación
- ¿Qué son los gérmenes?
- ¿Cómo podemos luchar contra las alteraciones y enfermedades microbianas de origen alimentario?
- Condiciones que favorecen el desarrollo de los alérgenos.

3 - Enfermedades de transmisión alimentaria (4h)

- Importancia de las toxiinfecciones alimentarias
- Toxiinfecciones más frecuentes
- Errores más comunes en la preparación de alimentos.

4 - Conservación y almacenamiento de los alimentos (5h)

- ¿Alimentos frescos o alimentos conservados?
- Métodos de conservación
- Los alimentos y su conservación
- Envasado y etiquetado
- Recepción y almacenamiento

5 - Medidas de higiene personal y hábitos correctos (2h)

- Hábitos correctos de higiene

6 - Higiene de las instalaciones, máquinas y útiles de trabajo (3h)

- Limpieza y desinfección
- Prácticas no permitidas
- Las basuras y residuos
- Control de plagas

TUTORIZA



Andrés García García

Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Responsable del Área de Seguridad Alimentaria de Cooperativas
Agro-alimentarias CLM

PATROCINA



CaixaBank

PROMUEVE



ORGANIZA

Departamento de **Formación de Cooperativas Agro-alimentarias CLM**



cooperativas
agro-alimentarias
Castilla-La Mancha

FORMACIÓN FINANCIADA MEDIANTE EL SISTEMA
DE BONIFICACIONES DE LA **FTFE**



Fundación Tripartita
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

► INSCRIPCIONES

Es necesario que los interesados remitan la documentación que se indica a la dirección de correo **sromero@sicagroalimentaria.com**

- Modelo de adhesión de agrupación de empresas, firmado y sellado por la Cooperativa/SAT, o empresa de que se trate.
- Comunicación del curso a la Representación Legal de los Trabajadores, en caso de que la haya.
- Por cada trabajador: Ficha de inscripción, junto a fotocopia del DNI y cabecero de la última nómina.

► COSTE DE LA ACTIVIDAD

Incluye: tutorización de los contenidos, certificado y gestión de la bonificación ante la FTFE.

80€/participante

Cada año su empresa dispone de 420€ para formación. El importe a bonificar dependerá del crédito y tamaño de cada empresa. Las personas que no se bonifiquen recibirán un cargo en cuenta el día anterior al comienzo del curso.

Cancelaciones: en caso de no cancelar la inscripción o realizarla con menos de 72 horas deberá abonar el 100% del importe.