

CURSO MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Curso Gratuito
Teleformación
Hostelería

"Podemos juzgar el corazón de un hombre según como trata a los animales" Kant

¿QUÉ APRENDO?

El alumnado al finalizar el curso de **Manipulador de alimentos y Seguridad alimentaria**, será capaz de:

- Aplicar la normativa vigente en seguridad e higiene alimentaria que rige en todo el proceso de preparación, además de organizar la seguridad alimentaria atendiendo a una estructuración y coordinación de los diversos procesos y la aplicación de sus mejoras.
- Conocer y controlar la calidad de las materias primas, así como los procesos de la industria alimentaria para aplicar los recursos necesarios para asegurar el cumplimiento de los requisitos técnicos sanitarios y de medio ambiente.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO? REQUISITOS

- Trabajadores/as ocupados/as del sector de la hostelería.
- Autónomos/as del sector de la hostelería
- Trabajadores/as desempleados/as inscritos/as como demandantes de empleo.



¿CÓMO SE ORGANIZA?

- Modalidad: Teleformación
- Duración del curso: 75 horas

LOS DOCENTES

contarás con un equipo multidisciplinar en activo y con experiencia docente en el sector.

IMPARTIDO POR:



FORMANDO CON
CONCIENCIA
DESDE 1998

CURSO MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Para
trabajadores/as
del sector
Hostelería,
Autónomos/as

CONTENIDO

MÓDULO 1. LEGISLACIÓN Y NORMATIVA EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- **Gestión de la seguridad alimentaria.**
 - Conocimiento de los conceptos básicos de la seguridad alimentaria.
 - Identificación de los principios de la gestión de la seguridad alimentaria.
 - Conocimiento de los conceptos generales de la seguridad alimentaria.
 - Conocimiento y aplicación de la legislación y normativa.
- **Organización de la función de seguridad alimentaria.**
 - Organización y coordinación.
 - Comunicación externa e interna.
 - Realización de auditorías.
- **Aplicación de los principios de gestión por procesos.**
 - Identificación de los procesos.
 - Planificación de los procesos.
 - Conocimiento de la medida de procesos.
 - Aplicación de mejoras de procesos.



Habilidades de gestión, personales y sociales

- Capacidad de utilización de terminología, conceptos y herramientas de trabajo propias del control e implantación de normativa.
- Desarrollo de la visión crítica aplicada al ámbito de la seguridad alimentaria para detectar problemas.
- Desarrollo de la capacidad de análisis y síntesis de la normativa de aplicación.
- Capacidad de resolución de problemas dentro del ámbito de aplicación de la seguridad alimentaria.
- Capacidad de argumentación jurídica oral y escrita.
- Capacidad de organización y trabajo en equipo para la distribución de las tareas al personal implicado en las diferentes fases de control y aplicación de los procedimientos de la norma.

CURSO MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Para
trabajadores/as
del sector
Hostelería,
Autónomos/as

CONTENIDO

MÓDULO 2. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Planificación y realización de productos inocuos.
 - Planificación del diseño y desarrollo.
 - Aplicación de planes o programas de requisitos.
 - Identificación de etapas previas a un plan APPCC
- Manipulación de alimentos
 - Realización de la higiene alimentaria.
 - Prevención de la contaminación de los alimentos.
 - Aplicación de las medidas correctas de Higiene.
 - Realización de la limpieza y desinfección de locales y equipos.
- Organización del entorno en la manipulación de alimentos.
 - Conservación de alimentos.
 - Almacenamiento de los alimentos.
 - Realización de un diseño y su implantación de un plan APPCC.
- Implantación de un sistema de seguridad alimentaria.
 - Realización de la trazabilidad.
 - Aplicación de las acciones correctivas.
 - Manejo y retirada de productos no seguros.



Habilidades de gestión, personales y sociales

- Desarrollo de la visión crítica aplicada al ámbito de la seguridad alimentaria para detectar problemas.
- Desarrollo de la capacidad de análisis y síntesis de la normativa de aplicación.
- Capacidad de resolución de problemas dentro del ámbito de aplicación de la seguridad alimentaria.
- Capacidad de organización y trabajo en equipo para la distribución de las tareas al personal implicado en las diferentes fases de control y aplicación de los procedimientos de la norma.

CURSO MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Se permiten plazas
para trabajadores/as
desempleados/as

CARACTERÍSTICAS DEL CURSO

- TELEFORMACION 100%
 - TOTALMENTE GRATUITO
 - DIPLOMA CON EL RECONOCIMIENTO DEL SEPE
-

COMPROMISO

Con **nuestros alumnos**. Con la formación integral en contenidos, habilidades y destrezas.

Con la **sociedad**: Colaboramos con ONG;S de la isla

Con la **creación de empleo local** y la **igualdad de oportunidades**

Con el medio ambiente

Con la calidad



 **cep**
formación

CURSO MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Para
trabajadores/as del
sector Hostelería,
Autónomos/as

AL TERMINAR AMPLIA CONOCIMIENTOS CON



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL



Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



Cursos Gratuitos

Para ocupados/as y autónomos/as del sector de Hostelería

- ✓ Cocina Vegetariana
- ✓ Cocina Vegetal Especial con Intolerancia
 - ✓ Cocina Básica
 - ✓ Cocina Creativa
 - ✓ Cocina Italiana
- ✓ Cocina para Celiacos
- ✓ Innovación en la Cocina
- ✓ Corte y Cata de Jamón
- ✓ Evolución de las Tecnologías y Técnicas Culinarias
- ✓ Manipulador de Alimentos y Seguridad Alimentaria
- ✓ Elaboración de Helados y Sorbetes

- ✓ Ecoturismo
- ✓ Elaboración de Cafés y Cartas de Café
- ✓ Confianza y Seguridad en los Establecimientos de Restauración
- ✓ Organización de Caterings y Eventos
- ✓ Gestión en Restauración y Diseño en Proceso de Servicio
- ✓ Comercialización de Productos Turísticos
- ✓ Animación Turística
- ✓ Inglés
- ✓ Inglés Profesional para el Turismo

622 908 964

www.cursostenerife.es / cep.ocupados@gmail.com

