

# Manipulador de alimentos – minoristas

Área:

Duración: 10 horas

Modalidad: online



criteria

## Objetivos

- Desarrollar de manera óptima las habilidades necesarias para ejercer la actividad profesional de manipulador de alimentos, así como para trabajar en supermercados y pequeños comercios que demanden la certificación en Higiene y Seguridad Alimentaria en la actividad de la manipulación.
- Aprender a llevar a cabo la manipulación con las máximas garantías de seguridad e higiene, en aras de evitar todo tipo de contaminación en los alimentos y el surgimiento de enfermedades alimentarias.
- Comprender todos los conceptos, tanto de carácter general como de carácter específico, que le son de aplicación a aquellos profesionales que centren su actividad laboral en manipular, distribuir o almacenar alimentos.

## Contenidos y estructura del curso

### **UNIDAD 1: FORMACIÓN GENÉRICA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS**

Conceptos Básicos

Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y/o de su manipulación

Enfermedad de transmisión alimentaria

Principales causas de contaminación de los alimentos

Tipos de contaminantes

Origen y transmisión de los contaminantes en los alimentos  
Grado de contaminación de los alimentos según sus fases  
Requisitos de seguridad en el envasado  
Factores de crecimiento y desarrollo de los microorganismos  
Principales causas de la aparición de brotes de ETA's  
Medidas para la prevención de la contaminación de los alimentos  
La responsabilidad de la empresa en la prevención de ETA's: Sistemas de Autocontrol  
Anexo: Normativa de Aplicación

## **UNIDAD 2: FORMACIÓN ESPECÍFICA PARA EL SECTOR DE MINORISTAS DE ALIMENTACIÓN**

Introducción  
Definiciones, denominaciones y clasificación  
Condiciones de los establecimientos, del material y del personal  
Condiciones de los establecimientos  
Condiciones de los materiales  
Manipulaciones y prácticas prohibidas

### **Metodología:**

En Criteria creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, vídeos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias... Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

### **Perfil del/la formador/a**

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Criteria, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

En Criteria queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:

¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!

[criteria.es](http://criteria.es)

[criteria.es/recursos](http://criteria.es/recursos)

[criteria.es/blog](http://criteria.es/blog)

