Ficha informativa

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Consigue tu especialidad formativa en **Esla Formación**, centro especializado en cursos.



Líderes en cursos y en oposiciones

esla formación

MÁS INFORMACIÓN

eslaformacion.com
657 932 962
informacion@eslaformacion.com

ESLA CENTROS DE FORMACIÓN

CURSOS
Manipulador de alimentos



¿Quieres conseguir tu especialización en Manipulación de alimentos?

En **Esla Centros de Formación** te garantizamos las mejores condiciones para que puedas obtener tu certificado en Manipulador de alimentos.

De este modo, te ayudamos a adquirir los **conocimientos fundamentales en higiene y seguridad alimentaria**, así como las buenas prácticas exigidas por la normativa vigente para **garantizar la calidad y seguridad de los productos** que llegan al consumidor.



Aula Virtual

Este curso se realiza a través de nuestra **plataforma Moodle** completamente online y a tu ritmo. Podrás empezarlo y acabarlo cuando quieras. Y sólo tiene una duración de **10 horas**.

Acreditación de la formación

Al alumno se le entregará un **Diploma** expedido por Esla Centros de Formación.

Se recomienda la renovación de esta formación a los 4 años o ante un cambio de funciones en el puesto de trabajo.

No es necesario ningún requisito para realizar el curso.



Contenidos

UNIDAD 1: Alteración y contaminación de los alimentos
- 1.1 Alteraciones
- 1.2 Contaminantes

UNIDAD 2: Enfermedades transmitidas por los alimentos
- 2.1 Enfermedades de origen bacteriano
- 2.2 Enfermedades de origen vírico
- 2.3 Enfermedades de origen parasitario
- 2.4 Brotes de origen alimentario

UNIDAD 3: Contaminación de los alimentos. Fuentes de contaminación física.
- 3.1 Fuentes de la contaminación física
- 3.2 Prevención de la contaminación física

UNIDAD 4: Contaminación de los alimentos. Fuentes de contaminación química.
- 4.1. Efectos que puede tener el consumo de contaminantes químicos.

UNIDAD 5: Contaminación de los alimentos. Fuentes de contaminación biológica.
- 5.1 Los hongos
- 5.2 Los virus
- 5.3 Los parásitos

UNIDAD 6: Las bacterias
- 6.1 Factores propios del alimento
- 6.2 Factores del entorno del alimento
- 6.3 Principales bacterias causantes de toxiinfecciones alimentarias

UNIDAD 7: Métodos de conservación e higiene del manipulador
- 7.1 La deshidratación
- 7.2 Conservación mediante frío
- 7.3 Conservación mediante calor
- 7.4 Nuevos métodos físicos de conservación
- 7.5 Higiene y responsabilidad del manipulador de alimentos
- 7.6 Las manos
- 7.7 Las uñas
- 7.8 Conductas prohibidas

UNIDAD 8: Limpieza y desinfección
- 8.1 Diferencia entre limpiar y desinfectar
- 8.2 Aspectos técnicos importantes

UNIDAD 9: Control de plagas
- 9.1 ¿Cómo podemos evitar las plagas?

UNIDAD 10: Etiquetado obligatorio de los alimentos
- 10.1 ¿Qué contenidos debe incluir una etiqueta de un producto envasado?
- 10.2. Importancia del etiquetado para el manipulador

Esla Centros de Formación



En **Esla Centros de Formación** nos apasiona ayudar a las personas a alcanzar sus sueños profesionales. Somos una academia especializada en cursos formativos y en la preparación de oposiciones, con una amplia experiencia y un equipo docente altamente cualificado.

Más de 40.000 alumnos formados	Formación flexible	Atención personalizada con los docentes	Alto índice de aprobados	Preparación presencial y online

¡No esperes más! Apúntate y comienza a prepararte con las mejores garantías de éxito.

Te invitamos a conocer nuestra academia y a solicitar una cita informativa sin compromiso. Contacta con nosotros y da el primer paso hacia tu futuro profesional. **¡Estamos seguros de que podemos ayudarte a alcanzar tu meta!**



eslaformacion.com
657 932 962
informacion@eslaformacion.com

esla formación