



# **CURSO ONLINE** **MANIPULACIÓN DE** **ALIMENTOS**

**Del 31 de enero al 4 de febrero de 2022**

# MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

---

## ■ OBJETIVO

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

## ■ DESTINATARIOS/AS

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

## ■ DESARROLLO

**Duración:** 10 horas

**Fechas:** del 31 de enero al 4 de febrero de 2022

### Campus virtual de formación:

Para el aprendizaje se dispone de una plataforma virtual con gran cantidad de herramientas (preguntas frecuentes, documentos para ampliar, calendario, ejercicios de autoevaluación, grupos, wikis, bases de datos, foros, mensajería instantánea, chat, etc.), todas ellas muy interesantes y útiles para la ejecución eficaz de la acción formativa. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso.

## ■ CERTIFICACIÓN



Se expedirá un **certificado de participación** avalado por la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo, a los/as alumnos/as que superen al menos el 75% de los exámenes obligatorios del curso.

# PROGRAMA

---

## 1 Higiene alimentaria (1,5h)

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

## 2 Contaminación de los alimentos (2h)

- 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 gérmenes

## 3 Enfermedades de transmisión alimentaria (1,5h)

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

## 4 Conservación y almacenamiento de los alimentos (2h)

- ¿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 (1h)

- Hábitos correctos de higiene

## 6 Higiene de las instalaciones, máquinas y útiles de trabajo (2h)

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

■ TUTORIZA: **ÁNGELA JÁVAGA, Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**

Dpto. Calidad y Seguridad Alimentaria de Cooperativas Agro-alimentarias CLM

# ORGANIZA

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

Avda. de Criptana, 43  
13600 Alcázar de San Juan  
Tlf.: 926 54 52 00  
Fax: 926 54 52 08



## DELEGACIONES DE CACL M

c/ Rosario, 6 -pta. 5 p.12  
02001 Albacete  
Tlf: 607 82 31 22  
Fax: 967 24 10 19

Pza. de la Hispanidad, 10 -4ªA  
16002 Cuenca  
Tlf: 969 22 51 56  
Fax: 969 22 58 01

Ronda de Buenavista, 15-2º  
45005 Toledo  
Tlf: 925 21 09 21  
Fax: 925 21 09 16

C/ Juan II, 1A-5ºB  
13001 Ciudad Real  
Tlf: 609 46 83 41  
Fax: 926 21 50 90



[cooperativas@agroalimentariasclm.coop](mailto:cooperativas@agroalimentariasclm.coop)

[www.agroalimentariasclm.coop](http://www.agroalimentariasclm.coop)

## FORMACIÓN FINANCIADA MEDIANTE EL SISTEMA DE BONIFICACIONES DE LA FUNDACIÓN ESTATAL PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

### ■ INSCRIPCIONES



Es necesario que los/as interesados/as remitan la documentación que se indica por correo electrónico a la dirección [sromero@agroalimentariasclm.coop](mailto:sromero@agroalimentariasclm.coop)

- Modelo de adhesión al contrato de encomienda de la organización de formación, 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/a: Ficha de inscripción, junto a fotocopia del DNI y cabecero de la última nómina.

### ■ COSTE DE LA ACTIVIDAD

60€/participante

Incluye: tutorización de los contenidos, certificado y gestión de la bonificación ante la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo.

**Todas las empresas**, por la cotización en el Régimen General a la Seguridad Social, disponen de un "crédito de formación" anual que se puede destinar para **formar a sus trabajadores/as**. 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.