Manipulador Mayor Riesgo y Prevención de Riesgos Laborales A

Área: Alimentación / Hostelería - Plataforma
Modalidad: Teleformación
Duración: 60 h
Precio: 450.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

OBJETIVOS

Está orientado a formar profesionales que conozcan sobre la manipulación de alimentos básicos, enfocada a satisfacer las necesidades de formación, ajustándose al mismo tiempo a los requisitos que las empresas necesitan para cumplir con las normas que la legislación actual marca en función de la manipulación de alimentos de mayor riesgo.

CONTENIDOS

Manipulador de Alimentos de Mayor Riesgo: 1 Enfermedades transmitidas por los alimentos / 2 Alteración y contaminación de alimentos / 3 Prevención de enfermedades de transmisión alimentaria / 4 Manipulación de comidas preparadas Prevención de Riesgos Laborales Básico A: 1 Conceptos básicos sobre seguridad y salud / 2 Riesgos generales y su prevención / 3 Riesgos específicos y su prevención en diversos sectores de actividad / 4 Elementos básicos de gestión de la prevención / 5 Primeros auxilios

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.