Manipulador Mayor Riesgo, Alérgenos y Prevención de Riesgos Laborales B

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

Alergias e Intolerancias Alimentarias: 1 Alergias e intolerancias alimentarias / 2 Tipos de alérgenos contemplados en la normativa / 3 Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias / 4 Legislación aplicable y normativas de obligado cumplimiento / 5 Gestión de los riesgos alergénicos por parte del sector de la alimentación / 6 Obligaciones de los establecimientos de alimentación 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 B: 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.