



EUROINNOVA FORMACION
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

Pinche de Cocina en Instituciones Sanitarias + Manipulador de Alimentos (Doble Titulación)

Información gratis Pinche de Cocina en Instituciones Sanitarias + Manipulador de Alimentos (Doble Titulación)

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Pinche de Cocina en Instituciones Sanitarias + Manipulador de Alimentos (Doble Titulación)

Pinche de Cocina en Instituciones Sanitarias + Manipulador de Alimentos (Doble Titulación)

Duración: 210 horas

Precio: 199 € *

Modalidad: Online

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Pinche de Cocina en Instituciones Sanitarias + Manipulador de Alimentos (Doble Ti



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Pinche de Cocina en Instituciones Sanitarias + Manipulador de Alimentos (Doble Titulación)

Descripción

El curso de Pinche de Cocina en Instituciones Sanitarias + Manipulador de Alimentos (Doble Titulación) tiene como objetivo formar profesionales, capaces de trabajar eficientemente en equipo, con iniciativa y observando siempre los principios de seguridad e higiene.

Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los [cursos Homologados](#)

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

[cursos online](#)

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Pinche de Cocina en Instituciones Sanitarias + Manipulador de Alimentos (Doble Ti



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Pinche de Cocina en Instituciones Sanitarias + Manipulador de Alimentos (Doble Titulación)

A quién va dirigido

Este curso de Pinche de Cocina en Instituciones Sanitarias + Manipulador de Alimentos (Doble Titulación) está dirigido a todas aquellas personas que se dedican al mundo de la restauración, más concretamente a la cocina y que pretendan obtener conocimientos relacionados con las funciones del pinche de cocina en instituciones sanitarias. A cualquier persona interesada en adquirir los conocimientos propios de este sector.

Objetivos

- Aprender las funciones de un pinche de cocina en instituciones sanitarias.
- Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación de los departamentos de cocina de acuerdo con su aplicación en la preelaboración y en función de su rendimiento óptimo.
- Analizar los alimentos de uso en la cocina, describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetro que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.
- Describir las operaciones de regeneración y preelaboración de diferentes alimentos; y realizarlas, de forma que los mismos resulten aptos para su uso en la posterior elaboración de platos o para la comercialización.
- Aplicar métodos y operar correctamente equipos para la conservación y envasado de alimentos crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.
- Facilitar el conocimiento y fomentar el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria en el trabajo habitual de (los manipuladores de alimentos).

Para que te prepara

El siguiente curso de Pinche de Cocina en Instituciones Sanitarias + Manipulador de Alimentos (Doble Titulación) le prepara para formarse como pinche de cocina trabajando eficientemente en equipo, con iniciativa y observando siempre los principios de seguridad e higiene.

Salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en establecimientos del subsector de restauración.

Información gratis Pinche de Cocina en Instituciones Sanitarias + Manipulador de Alimentos (Doble Titulación)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Pinche de Cocina en Instituciones Sanitarias + Manipulador de Alimentos (Doble Titulación)

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Pinche de Cocina en Instituciones Sanitarias con 200 horas expedida por Euroinnova Business School y Avalada por la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales

- Titulación de Manipulador de Alimentos. Alto Riesgo con 10 horas con validez en todo el territorio nacional.



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

TITULACIÓN EXPEDIDA POR
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO

CUALIFICA2



Titulación Avalada Para El
Desarrollo De Las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la institución que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Información gratis Pinche de Cocina en Instituciones Sanitarias + Manipulador de Alimentos (Doble Titulación)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Pinche de Cocina en Instituciones Sanitarias + Manipulador de Alimentos (Doble Titulación)



EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

Ei/La interesado/a

Sello



INTERNATIONAL COMMISSION ON DISTANCE EDUCATION
Con Estatuto Consultivo Consejo Superior de Investigaciones Científicas y Social de la UNESCO (plan, Resolución 60/8)

Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e informate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. Además recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo. 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. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Información gratis Pinche de Cocina en Instituciones Sanitarias + Manipulador de Alimentos (Doble Ti



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Pinche de Cocina en Instituciones Sanitarias + Manipulador de Alimentos (Doble Titulación)

Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Pinche de Cocina en Instituciones Sanitarias Vol. 1'
- Manual teórico 'Pinche de Cocina en Instituciones Sanitarias Vol. 2'
- Manual teórico 'Manipulador de Alimentos. Alto Riesgo'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Pinche de Cocina en Instituciones Sanitarias + Manipulador de Alimentos (Doble Ti



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Pinche de Cocina en Instituciones Sanitarias + Manipulador de Alimentos (Doble Titulación)

Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plan profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- Por e-mail: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Información gratis Pinche de Cocina en Instituciones Sanitarias + Manipulador de Alimentos (Doble Ti



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Pinche de Cocina en Instituciones Sanitarias + Manipulador de Alimentos (Doble Titulación)

Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 6 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las mate del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Información gratis Pinche de Cocina en Instituciones Sanitarias + Manipulador de Alimentos (Doble Ti



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

Programa formativo

PARTE 1. PINCHE DE COCINA EN INSTITUCIONES SANITARIAS

MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN AL MUNDO DE LA COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL DEPARTAMENTO DE COCINA.

1. Definición y modelos de organización.
2. Estructuras de locales y zonas de producción culinaria.
3. Especificidades en la restauración colectiva.
4. El personal y sus distintas categorías profesionales.
5. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
6. Elaboración de planes sencillos de producción culinaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APROVISIONAMIENTO EXTERNO DE GÉNEROS.

1. El departamento de economato y bodega.
2. El ciclo de compra.
3. Registros documentales de compras.
4. El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APROVISIONAMIENTO INTERNO DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS.

1. Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características.
2. Sistemas utilizados para detectar las necesidades de materias primas. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno.
3. Departamentos o unidades que intervienen.
4. Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.
5. Formalización del pedido de almacén y su traslado.
6. Recepción y verificación de la entrega.
7. Traslado y almacenamiento y/o distribución en las distintas áreas.
8. Control de stocks.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PROVISIONES.

1. Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas.
2. Registros documentales.
3. Gestión y control de inventarios.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS EN LAS ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES

1. Características de la maquinaria utilizada.

2. Batería de cocina.

3. Utillaje y herramientas.

MÓDULO 2. ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS

UNIDAD DIDÁCTICA 6. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS

1. Composición y elaboración de los fondos elaborados con hortalizas. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.
2. Otras preparaciones básicas elaboradas con hortalizas y su utilización (coullís, purés, cremas, veloutés, farsas,....)
3. Fondos y bases industriales elaboradas con hortalizas.
4. El sofrito y sus distintas formas de preparación según su posterior utilización.
5. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. HORTALIZAS Y LEGUMBRES SECAS

1. Hortalizas: definición. Distintas clasificaciones. Hortalizas de mayor consumo.
2. Utilización en cocina. Análisis organoléptico para conocer su estado de conservación de las especies más consumidas. Distintos cortes en función de su cocinado.
3. Legumbres. Principales legumbres secas. Categorías comerciales. Distintas clases de garbanzo, judía y lenteja. Otras leguminosa frescas y secas.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PASTAS Y ARROCES

1. Definición de pasta. Distintas clasificaciones. Formatos más comunes.
2. Condimentos, salsas, quesos y farsas para pasta.
3. Arroz: Definición. Clasificación en función del taño del grano. Categorías comerciales. Tipo de arroz y su preparación adecuada

UNIDAD DIDÁCTICA 9. HUEVOS

1. Definición. Composición. Clasificación. Distintas formas para saber si está más o menos fresco. Utilización. Formas básicas de preparación. Salsas y guarniciones para acompañamiento de platos de huevos. Utilización de la clara y de la yema.
2. Ovoproductos y su utilización.
3. Huevos de otras aves utilizados alimentación.

UNIDAD DIDÁCTICA 10. TÉCNICAS DE COCINADO DE HORTALIZAS

1. Asar al horno, a la parrilla, a la plancha.
2. Freír en aceite
3. Saltar en aceite y en mantequilla.
4. Hervir y cocer al vapor.
5. Brasear.
6. Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada una de las variedades.

UNIDAD DIDÁCTICA 11. TÉCNICAS DE COCINADOS DE LEGUMBRES SECAS

1. Operaciones previas a la cocción (limpieza y selección del grano, remojo, etc.)
2. Importancia del agua en la cocción de las legumbres.
3. Otros factores a tener en cuenta, según la variedad de legumbre.
4. Ventajas e inconvenientes de la olla a presión.

UNIDAD DIDÁCTICA 12. TÉCNICAS DE COCINADOS DE PASTA Y ARROZ

- 1.Cocción de pasta. Punto de cocción. Duración en función del tipo de pasta y formato.
- 2.Cocción de arroz. Distintos procedimientos. Punto de cocción. Idoneidad del tipo de arroz y método de cocción.

UNIDAD DIDÁCTICA 13. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS

- 1.Platos y guarniciones frías y calientes que se elaboran con hortalizas. Preparaciones y platos fríos elaborados con hortalizas. Salsas más indicadas para su acompañamiento.
- 2.Platos elementales de legumbres secas. Potajes, cremas y sopas de legumbres.
- 3.Platos elementales de pasta y de arroz más divulgados. Adecuación de pastas y salsas.
- 4.Platos elementales con huevos.
- 5.Preparaciones frías y ensaladas elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroz y huevos.

UNIDAD DIDÁCTICA 14. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS A BASE DE HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS

- 1.Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de hortalizas, legumbres, pasta y arroces. Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes.
- 2.Adornos y acompañamientos más representativos en estos platos.

UNIDAD DIDÁCTICA 15. REGENERACIÓN DE PLATOS PREPARADOS CON HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS

- 1.Regeneración: Definición.
- 2.Clases de técnicas y procesos.
- 3.Identificación de equipos asociados.
- 4.Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- 5.Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
- 6.El sistema cook-chill y su fundamento.
- 7.Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con hortalizas, otros vegetales y setas.

MÓDULO 3. ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADO, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

UNIDAD DIDÁCTICA 16. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS ELABORADOS CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

- 1.Composición y elaboración de los fondos elaborados con pescados. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.
- 2.Otras preparaciones básicas y su utilización (coulís, salsas, mantequillas compuestas, farsas y otras) que se elaboran para pescados, crustáceos y moluscos.)
- 3.Fondos y bases industriales elaboradas con pescados crustáceos y moluscos.
- 4.Algas marinas y su utilización.
- 5.Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.

UNIDAD DIDÁCTICA 17. TÉCNICAS DE COCINADO DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

- 1.Principales técnicas de cocinado
- 2.Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada especie.

UNIDAD DIDÁCTICA 18. PLATOS ELEMENTALES A BASE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

- 1.Platos calientes y fríos elementales más divulgados.

2.Salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con pescados, crustáceos y moluscos.

UNIDAD DIDÁCTICA 19. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS A BASE DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

- 1.Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de pescados, crustáceos y molusco.
- 2.Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes.
- 3.Adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos.

UNIDAD DIDÁCTICA 20. REGENERACIÓN DE PLATOS PREPARADOS CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

- 1.Regeneración: Definición.
- 2.Clases de técnicas y procesos.
- 3.Identificación de equipos asociados.
- 4.Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- 5.Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
- 6.El sistema cook-chill y su fundamento.
- 7.Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos

MÓDULO 4. ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON CARNES, AVES Y CAZA

UNIDAD DIDÁCTICA 21. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS CONFECCIONADOS CON CARNES, AVES Y CAZA

- 1.Fondos: Definición. Clasificación. Importancia de los fondos en la cocina.
- 2.Principales fondos básicos. Composición y elaboración de los fondos elaborados con carnes, aves y caza. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.
- 3.Otras preparaciones básicas y su utilización (duxelles, tomate concassés, roux,
- 4.mirepoix, distintos aparejos, borduras, salsas para carnes y aves, mantequillas compuestas y farsas)
- 5.Fondos y bases industriales elaboradas con carnes, aves y caza
- 6.Elementos de ligazón clásicos y texturizantes actuales.
- 7.Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.

UNIDAD DIDÁCTICA 22. TÉCNICAS DE COCINADO DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

- 1.Definición. Fundamento de la cocción. Principales técnicas de cocinado
- 2.Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada tipo de corte o pieza de carne de distintas especies, a carnes de las diferentes aves domésticas, a carnes de caza y a distintos despojos.

UNIDAD DIDÁCTICA 23. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

- 1.Platos elementales más divulgados y su elaboración.
- 2.Guarniciones, salsas y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con carnes, aves, caza y despojos.

UNIDAD DIDÁCTICA 24. REGENERACIÓN DE PLATOS COCINADOS A BASE DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

- 1.Regeneración: Definición.
- 2.Clases de técnicas y procesos.
- 3.Identificación de equipos asociados.
- 4.Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.

5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
6. El sistema cook-chill y su fundamento.
7. Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con carnes, aves, caza y despojos.

UNIDAD DIDÁCTICA 25. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS

1. Importancia del efecto visual en la comida. Otros factores organolépticos. Factores que diferencian la decoración clásica de la actual.
2. Montaje y presentación en fuente y en plato.
3. Vajilla: Características. Distintas piezas y su utilización en función del tipo de comida.
4. El color del plato en función de su contenido.
5. Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos.
6. Distintas técnicas de presentación de platos elaborados con carnes, aves, y caza,
7. Importancia de la presentación y servicio del plato a su bebida temperatura.

PARTE 2. MANIPULADOR DE ALIMENTOS. ALTO RIESGO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

1. El manipulador en la cadena alimentaria
 - 1.- La cadena alimentaria
 - 2.- Definición de manipulador de alimentos
 - 3.- Obligaciones del manipulador de alimentos
2. Concepto de alimento
 - 1.- Características de los alimentos de calidad
 - 2.- Tipos de alimentos
3. Nociones del valor nutricional
 - 1.- Concepto de nutriente
 - 2.- La composición de los alimentos
 - 3.- Proceso de nutrición
4. Recomendaciones alimentarias
5. El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
2. Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
3. Origen de la contaminación de los alimentos
4. Los microorganismos y su transmisión
 - 1.- Factores que contribuyen a la transmisión
 - 2.- Principales tipos de bacterias patógenas
5. Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos
 - 1.- Clasificación de las ETA
 - 2.- Prevención de enfermedades transmisibles
 - 3.- Tipos de enfermedades de transmisión alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

1. Los métodos de conservación de los alimentos
 - 1.- Métodos de conservación físicos
 - 2.- Métodos de conservación químicos
2. El envasado y la presentación de los alimentos
3. Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
 - 1.- Prácticas higiénicas y manipulación de alimentos
 - 2.- Requisitos en la recepción y el transporte
 - 3.- Requisitos de almacenamiento de los alimentos
4. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
5. Higiene del manipulador
 - 1.- Hábitos del manipulador
 - 2.- Estado de salud del manipulador
6. Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
7. Limpieza, desinfección y control de plagas
 - 1.- Limpieza y desinfección
 - 2.- Control de plagas
 - 3.- Desinsectación y desratización

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

1. Principios del control de alérgenos
2. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
 - 1.- Principales novedades
 - 2.- Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
3. Nuevas normas
 - 1.- Cómo facilitar la información al consumidor
4. Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

1. Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
 - 1.- Alimentos de alto riesgo
2. Los sistemas de autocontrol APCC y GPCH propios del sector de los alimentos de alto riesgo
 - 1.- Origen del sistema APPCC
 - 2.- Razones para implantar un sistema APPCC
 - 3.- Ventajas e inconvenientes del sistema APPCC
 - 4.- Fases del sistema APPCC
3. Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Pinche de Cocina en Instituciones Sanitarias + Manipulador de Alimentos (Doble Titulación)

PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa de **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de 2000 **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

Alimentos, alto riesgo, Aves, Carnes, Caza, Cocina, Crustáceos, equipos, Instituciones, Manipulador, Maquinaria, Materias, Moluscos, Pescados, Pinche, Primas, Regeneración, Sanitarias, Setas, Vegetales

Información gratis Pinche de Cocina en Instituciones Sanitarias + Manipulador de Alimentos (Doble Ti



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Pinche de Cocina en Instituciones Sanitarias + Manipulador de Alimentos (Doble Titulación)



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a formacion@euroinnova.com.

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: :

.....

Nombre:

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío:

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:
900 831 200

DESDE FUERA DE ESPAÑA:
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Pinche de Cocina en Instituciones Sanitarias + Manipulador de Alimentos (Doble Ti



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200