



**EUROINNOVA FORMACION**  
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

## **Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo. Comercio Detallista. Especialidad en**

Información gratis Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo, Comercio Detallista.

**Carnicería**

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

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

Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo. Comercio Detallista. Especialidad en Carnicería

# ***Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo. Comercio Detallista. Especialidad en Carnicería***

**Duración:** 10 horas

**Precio:** 20 € \*

**Modalidad:** Online



Información gratis Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo. Comercio Detallista.



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

**Llama gratis : 900 831 200**

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

Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo. Comercio Detallista. Especialidad en Carnicería

## Descripción

El Objetivo principal de este curso es facilitar el conocimiento y fomentar el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria en el trabajo habitual de (los manipuladores de alimentos) todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

## 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 Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo. Comercio Detallista.



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

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

Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo. Comercio Detallista. Especialidad en Carnicería

## A quién va dirigido

Estos cursos de manipulador de alimentos tienen que realizarlos personas que por su actividad laboral tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicios de productos alimenticios al consumidor.

## Objetivos

El Objetivo principal de este curso es facilitar el conocimiento y fomentar el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria en el trabajo habitual de (los manipuladores de alimentos) todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

## Para que te prepara

Prepárate para obtener el título de Manipulador de Alimentos.

## Salidas laborales

Es una formación imprescindible para trabajar en la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicios de productos alimenticios al consumidor.

Información gratis Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo. Comercio Detallista.



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

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

Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo. Comercio Detallista. Especialidad en Carnicería

## Titulación

El certificado obtenido es Oficial y Homologado con validez en todo el territorio nacional.



Titulación Oficial Con  
Validez A Nivel 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 superado 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 instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).



### 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

El/La interesado/a

Sello



INTERNATIONAL COMMISSION ON DISTANCE EDUCATION  
Con Estatuto Consultivo. Congreso Especial de Consejo Económico y Social de la UNESCO (Plan. Resolución 604E)

Información gratis Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo. Comercio Detallista.



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

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

Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo. Comercio Detallista. Especialidad en Carnicería

## 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

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 podrá obtenerse de la Plataforma una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

## Materiales didácticos

El alum@ recibe un email con las Claves de Acceso al CAMPUS VIRTUAL en el que va a poder acceder a todo el contenido didáctico, así como las evaluaciones, vídeos explicativos, etc. así como a contactar con el tutor en línea quien le va a ir resolviendo cualquier consulta o duda que le vaya surgiendo tanto por email, chat, foros, telefono, etc.

Información gratis Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo. Comercio Detallista.



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

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

Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo. Comercio Detallista. Especialidad en Carnicería

## 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 plantilla de 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 Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo. Comercio Detallista.



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

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

Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo. Comercio Detallista. Especialidad en Carnicería

## 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 materiales 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 Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo. Comercio Detallista.



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200



## Programa formativo

### 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 EN EL SECTOR CÁRNICO**

1.Características de la Carne como Alimento

- 1.- Productos de carnicería
- 2.- Valor nutritivo de la carne
- 3.- Factores que influyen en la calidad del animal
- 4.- Factores organolépticos que indican su calidad y estado de conservación
- 5.- Principales especies
- 6.- Clasificación comercial

2.Contaminación de la carne

- 1.- Factores a considerar en la obtención de productos de calidad

3.Profundización en los aspectos técnicos-sanitarios específicos del sector cárnico

4.Análisis de las piezas cárnicas. Técnicas de muestreo

5.Los sistemas de autocontrol APCC y GPCH propios del sector cárnico

- 1.- Conceptos básicos del APPCC
- 2.- Objetivos y ventajas del APPCC
- 3.- Fases del APPCC
- 4.- Guía de Prácticas Correctas de higiene (GPCH)

6.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

Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo. Comercio Detallista. Especialidad en Carnicería

## PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa [becas de master](#) para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de [master online](#) que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de [cursos online](#)

Terminos relacionados:

Alimentos, Carnicería, Comercio, Manipulador, Mayorista

Información gratis Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo. Comercio Detallista.



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

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

Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo. Comercio Detallista. Especialidad en Carnicería



**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](mailto: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 Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo. Comercio Detallista.



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

**Llama gratis : 900 831 200**