

MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES BÁSICO A

MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES BÁSICO A

Duración: 60 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Objetivos:

Este Pack Formativo engloba los siguientes objetivos: Incluye la formación sobre Manipulación de alimentos básico, 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 materia de manipulación de alimentos de mayor riesgo. En este curso, se incluye el tratamiento sobre la manipulación de comidas preparadas, desglosando lo que se denominan alimentos de altos riesgo. Actualizar los conocimientos en higiene alimentaria que garanticen al profesional de la alimentación una formación competitiva. Profundizar en materias íntimamente relacionadas con las buenas prácticas alimentarias otorgando al alumno una visión más real y completa. Como complemento se incluye un programa formativo general sobre Prevención de Riesgos Laborales básico.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. 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 El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

Manipulador de alimentos de mayor riesgo

1 Enfermedades transmitidas por los alimentos
1.1 Introducción Normativa legal Definiciones
1.2 Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos Terminología
1.3 Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano
1.4 Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano II
1.5 Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano III
1.6 Intoxicaciones alimentarias pertoxium naturales
1.7 Infecciones alimentarias bacterianas
1.8 Infecciones alimentarias bacterianas II
1.9 Infecciones alimentarias por parásitos
1.10 Cuestionario: Enfermedades transmitidas por los alimentos

2 Alteración y contaminación de alimentos
2.1 Alteración de alimentos
2.2 Contaminación de alimentos. Concepto y tipos de contaminantes
2.3 Contaminación de alimentos por bacterias
2.4 Contaminación de alimentos por hongos y virus
2.5 Contaminación de alimentos por parásitos. Contaminación abiótica
2.6 Fuentes de contaminación bacteriana
2.7 Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
2.8 Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano II
2.9 Refrigeración y congelación
2.10 Refrigeración y congelación II
2.11 Métodos que utilizan el calor
2.12 El agua. Salazones. El curado. El ahumado. El adobo
2.13 Atmósferas modficiadas y envasado al vacío
2.14 Cuestionario: Alteración y contaminación de alimentos Métodos de conservación.

3 Prevención de enfermedades de transmisión alimentaria
3.1 Actitudes y hábitos higiénicos de los Manipuladores de alimentos. Requisitos. Higiene personal
3.2 Hábitos higiénicos. Responsabilidad y Prevención

© icaformación2026

3.3 Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria
3.4 Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria II
3.5 Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria III
3.6 Guías de Prácticas Correctas de Higiene o Planes Generales de Higiene
3.7 Limpieza y desinfección. Terminología. Programa de limpieza y desinfección
3.8 Limpieza y desinfección. Productos de limpieza y desinfección
3.9 Control de plagas. Desinsectación y Desratización
3.10 Control de plagas. Desinsectación y Desratización II
3.11 Manejo de residuos
3.12 La responsabilidad de la empresa
3.13 La responsabilidad de la empresa II
3.14 La responsabilidad de la empresa III
3.15 Cuestionario: Prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria

4 Manipulación de comidas preparadas
4.1 Introducción
4.2 Alimentos de alto riesgo. Motivos de su peligrosidad
4.3 Alimentos de alto riesgo. Huevos y ovoproductos
4.4 Alimentos de alto riesgo. Leche y productos lácteos
4.5 Alimentos de alto riesgo. Aves
4.6 Alimentos de alto riesgo. Carne y productos cárnicos cocinados
4.7 Alimentos de alto riesgo. Pescados y mariscos
4.8 Comidas preparadas
4.9 Requisitos de las comidas preparadas y condiciones de almacenamiento
4.10 El sistema APPCC. El sistema APPCC. Recepción y almacenamiento de materias primas
4.11 El sistema APPCC. Cocinado
4.12 El sistema APPCC. Mantenimiento. Servicio de comidas
4.13 Cuestionario: Manipulación de comidas preparadas
4.14 Cuestionario: Cuestionario final

Prevención de Riesgos Laborales Básico A

1 Conceptos básicos sobre seguridad y salud
1.1 El trabajo y la salud
1.2 Los Riesgos Profesionales
1.3 Factores de Riesgo Laboral
1.4 Incidencia de los factores de riesgo sobre la salud
1.5 Daños derivados del trabajo
1.6 Accidentes de trabajo
1.7 Enfermedades profesionales
1.8 Diferencia entre Accidentes de trabajo y Enfermedad profesional
1.9 Otras patologías derivadas del trabajo
1.10 Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos
1.11 Deberes y obligaciones básicas en esta materia
1.12 Política de Prevención de Riesgos Laborales
1.13 Fomento de la toma de conciencia
1.14 Participación, información, consulta y propuestas
1.15 El empresario
1.16 El trabajador
1.17 Cuestionario: Conceptos básicos sobre seguridad y salud

2 Riesgos generales y su prevención
2.1 Caídas de personas a distinto o al mismo nivel
2.2 Proyección de fragmentos o partículas
2.3 Golpes o cortes por objetos y herramientas
2.4 Atrapamiento por vuelco de máquina
2.5 Golpes atrapamientos por derrumbamiento

© icaformación2026

2.6 Contacto eléctrico
2.7 Sobreesfuerzo
2.8 Exposición al polvo o a ruidos
2.9 Dermatitis profesional y riesgos de contaminación
2.10 Riesgos ligados al medio ambiente del trabajo
2.11 Contaminantes químicos
2.12 Toxicología laboral
2.13 Medición de la exposición a contaminantes
2.14 Corrección ambiental
2.15 Contaminantes físicos
2.16 Energía mecánica
2.17 Energía térmica
2.18 Energía electromagnética
2.19 Contaminates biológicos
2.20 La carga del trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral
2.21 Sistemas elementales de control de riesgos
2.22 Protección colectiva
2.23 Equipos de Protección individual
2.24 Protección del cráneo
2.25 Protectores del aparato auditivo
2.26 Protectores de la cara y del aparato visual
2.27 Protectores de las vías respiratorias
2.28 Protección de las extremidades y piel
2.29 Protectores del tronco y el abdomen
2.30 Protección total del cuerpo
2.31 Control de riesgos derivados de trabajos en altura
2.32 Características del riesgo de caída de altura
2.33 Características generales de los dispositivos
2.34 Clasificación y campos de aplicación
2.35 Planes de emergencia y evacuación
2.36 Organización del plan de emergencia
2.37 Señalización
2.38 Clases de señalización y utilización
2.39 Señalización óptica
2.40 Señales en forma de panel
2.41 Señales gestuales
2.42 Señales luminosas
2.43 Señalización acústica y otras señalizaciones
2.44 El control de salud de los trabajadores
2.45 La vigilancia de la salud de los trabajadores
2.46 Integración de los programas de vigilancia de la salud
2.47 Cuestionario: Riesgos generales y su prevención

3 Riesgos específicos y su prevención en diversos sectores de actividad
3.1 Matriz de Riesgos específicos y sector de actividad
3.2 Riesgos específicos en el sector de la industria
3.3 Riesgos específicos en el sector de la industria II
3.4 Riesgos específicos en el sector de la industria III
3.5 Riesgos específicos en el sector de la construcción
3.6 Riesgos específicos en el sector de la construcción II
3.7 Otros Riesgos presentes en Obra
3.8 Riesgos específicos en el sector del transporte por carretera
3.9 Riesgos específicos en el sector del transporte por carretera II
3.10 Riesgos específicos en el sector del transporte por carretera III
3.11 Riesgos específicos en el sector comercio, hostelería y turismo
3.12 Riesgos específicos en el sector comercio, hostelería y turismo II
3.13 Riesgos específicos en el sector comercio, hostelería y turismo III

© icaformación2026

3.14 Riesgos específicos en el sector de oficinas y despachos
3.15 Riesgos específicos en el sector de oficinas y despachos II
3.16 Riesgos específicos en el sector sanitario
3.17 Riesgos específicos en el sector sanitario II
3.18 Riesgos especificos en el sector sanitario III
3.19 Cuestionario: Riesgos específicos y su prevención en diversos sectores de actividad

4 Elementos básicos de gestión de la prevención
4.1 Intervención de las administraciones públicas en materia preventiva
4.2 Organización preventiva del trabajo
4.3 Procedimiento general de la planificación
4.4 Documentación - recogida, elaboración y archivo
4.5 Representación de los trabajadores
4.6 Cuestionario: Elementos básicos de gestión de la prevención

5 Primeros auxilios
5.1 Procedimientos generales
5.2 Eslabones de la cadena de socorro
5.3 Evaluación primaria de un accidentado
5.4 Normas generales ante una situación de urgencia
5.5 Reanimación cardiopulmonar
5.6 Actitud a seguir ante heridas y hemorragias
5.7 Fracturas
5.8 Traumatismos craneoencefálicos
5.9 Lesiones en columna
5.10 Quemaduras
5.11 Lesiones oculares
5.12 Intoxicaciones, mordeduras, picaduras y lesiones por animales marinos
5.13 Plan de actuación
5.14 Cuestionario: Cuestionario final

© icaformación2026