

➤ BENEFICIOS DE ESTA FORMACIÓN:

Proporcionar una información clara y de fácil comprensión que permita que las personas que preparan alimentos conozcan los posibles peligros que se asocian a ellos y la forma de evitarlos.

Conseguir que todas las personas implicadas en el proceso de la cadena alimentaria, contribuyan, con su capacitación, a prevenir el riesgo de las toxiinfecciones alimentarias.

Conocer de los principios básicos de la inocuidad de los alimentos y la importancia de efectuar correctamente ciertas prácticas de envasado, almacenamiento y distribución, con los elementos que garantizan la seguridad de los mismos.

Obtener la acreditación de manipulador de alimentos

➤ MODALIDAD:

On-line

➤ DURACIÓN:

10 horas

➤ REQUISITOS DE ACCESO:

No se precisa

➤ DESTINATARIOS DE LA FORMACIÓN:

Esta Acción Formativa se dirige tanto a trabajadores jóvenes como adultos, hombres y mujeres, que se encuentren desempleados u ocupados en las áreas funcionales de la empresa donde se realice manipulación alimentos, preferiblemente de baja cualificación, y sin necesidad de experiencia previa en esta materia.

- Los participantes desempleados:
 - Menores de 30 años en general y especialmente los que lleven menos de 6 meses inscritos como demandantes de empleo desempleados (menos de 180 días)
 - Mayores de 45 años que sean parados de Larga Duración (personas inscritas como demandantes de empleo desempleadas al menos 360 días durante los 540 días anteriores a su atención)
 - Beneficiarios del Programa de Acción Conjunta para la mejora de la atención a desempleados de larga duración.
 - Beneficiarios del Programa de Activación para el Empleo preferentemente durante el periodo de cobro de la prestación.
 - Beneficiarios del Programa de Recualificación Profesional PREPARA.
 - Personas con discapacidad reconocida igual o superior al 33%.
 - Mujeres víctimas de violencia de género.
- Los participantes ocupados:
 - Mujeres.
 - Personas con discapacidad.
 - Personas de baja cualificación.
 - Víctimas de violencia de género
 - Personas desempleadas
 - Trabajadores de Pymes.
 - Personas mayores de 45 años
 - Jóvenes menores de 30 años.

➤ **CONTENIDO:**

Unidad 1: Acreditación de la formación

Unidad 2: Consecuencias que conlleva una mala manipulación.

Unidad 3: Los factores del medio que influyen en la alteración de los alimentos.

Unidad 4: La higiene personal

Unidad 5: Tratamientos de preparación de los alimentos.

Unidad 6: Métodos de conservación de los alimentos.

Unidad 7: Higiene de las instalaciones.

Unidad 8: Información obligatoria y etiquetado que deben llevar los alimentos.

Unidad 9: A.P.P.C.C. en el sector.