



## Cursos de manipulador de alimentos especializados en colectividades

06-01-2014

**BTC-CES, centro vinculado a la Universitat de Vic, ofrece dos cursos *on line* de *Manipulador de alimentos especial para comedores colectivos* (nivel 1 y nivel 2), dirigidos a personas que trabajan en empresas dedicadas a la preparación y elaboración de comida para las colectividades.**

BTC Centro de Estudios Superiores es una entidad vinculada a la Universitat de Vic, con la que desarrolla programas de formación superior en las áreas de prevención de riesgos laborales, seguridad alimentaria y medio ambiente. El centro nació en el año 2000 y desde entonces no ha dejado de crecer gracias a la personalización de su oferta y el tratamiento individualizado que ofrece a clientes y usuarios. En la actualidad, asesora a más de 800 empresas en toda España y cuenta con más de 10.000 alumnos anualmente que realizan sus cursos.

BTC-CES ofrece sus servicios dentro de tres grandes áreas de actuación: prevención de riesgos laborales; gestión ambiental y eficiencia energética; y calidad y seguridad alimentaria. Los cursos *on line* de *Manipulador de alimentos especial para comedores colectivos* están enmarcados dentro de ésta última y pensados para todas aquellas personas que trabajan en el sector de la restauración colectiva.

Estos cursos, como todos los demás del BTC-CES, están diseñados por un amplio equipo de profesionales vinculados a la gestión empresarial, a la investigación y a la formación universitaria y de empresa. En el ámbito de la seguridad alimentaria, la prioridad es el fomento del desarrollo de buenas prácticas en el tratamiento de los alimentos, tanto des del punto de vista del conocimiento como también en la verificación de los procesos alimentarios.

### ***Manipulador de alimentos en hostelería y restauración, especial comedores colectivos (nivel 1)***

El objetivo de este curso es ofrecer a las personas que tienen que manipular alimentos una formación adecuada en higiene alimentaria, tanto en las actitudes, hábitos y comportamientos como en la metodología de trabajo para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos. Está dirigido a personas que trabajan en empresas dedicadas a la preparación y elaboración de comidas

y que están en contacto directo con los alimentos. Su duración es de 10 horas y su precio 45 euros.

El temario del curso se desarrolla alrededor de tres grandes temas: los peligros debidos a la manipulación incorrecta de los alimentos; las condiciones de los locales y la higiene personal; y la manipulación de los alimentos.

### ***Manipulador de alimentos en hostelería y restauración, especial comedores colectivos (nivel 2)***

El objetivo del segundo nivel de *Manipulador de alimentos en hostelería y restauración, especial comedores colectivos* es ampliar los conocimientos en materia de seguridad alimentaria, incidiendo en temas como el análisis de peligros y control de puntos críticos (APPCC) y la trazabilidad; así como, reforzar todos aquellos aspectos relacionados con las buenas prácticas en la manipulación de alimentos en los diferentes sectores. Este curso está dirigido a todas aquellas personas que hayan completado el primer nivel.

En este caso, el temario se centra en: la seguridad alimentaria; el papel del manipulador de alimentos ante la seguridad alimentaria; la seguridad alimentaria y el sistema APPCC; y las buenas prácticas de manipulación en comedores colectivos. Su duración es también de 10 horas y su precio 45 euros.

### **Funcionamiento de los cursos y tutorías**

Los cursos tienen una duración de 10 horas y puede desarrollarse en dos modalidades:

- A través de internet (*e-learning*). El alumno tiene acceso a una aula virtual donde dispone de los materiales del curso, las actividades de evaluación y otros recursos de aprendizaje y comunicación.
- A distancia. El alumno recibe en su domicilio el manual con los contenidos del curso en formato papel. El examen se envía por correo postal.

En ambas modalidades, el alumno cuenta con el apoyo permanente de tutores expertos, con los cuales podrá intercambiar opiniones y consultar cualquier duda que se le presente. Cada curso contiene una parte teórica y ejercicios o supuestos de tipo práctico.

*Manipulador de alimentos especial para comedores colectivos (nivel 1)*

*Manipulador de alimentos especial para comedores colectivos (nivel 2)*