

MANUAL CAMPUS

- alumnos -



CAMPUS
Hostelería

¿QUÉ ES CAMPUS HOSTELERÍA?

Campus Hostelería nace como la iniciativa de HOSTELERÍA DE ESPAÑA de crear la plataforma de formación de referencia en el sector. Nuestros expertos han diseñado un sistema de formación en que disponemos de un catálogo de cursos de calidad que permitirá a los profesionales estar formados en diversas materias, desde el manipulador de alimentos hasta ciberseguridad del negocio.

Además de formar, Campus Hostelería permite a los hosteleros recoger y compartir todo su perfil profesional tanto los cursos que impartimos desde la plataforma como aquellos no; además de la experiencia profesional, idiomas,...

Ponemos a disposición del hostelero una identificación profesional expedida por HOSTELERÍA DE ESPAÑA que recoge información personal y un QR con acceso al perfil profesional para que los interesados puedan consultarlo en cualquier momento.

Pero Campus Hostelería, no está solamente destinado a profesionales particulares, también es un espacio para que las empresas puedan gestionar la formación de su personal. Desde la plataforma, las empresas pueden vincular a profesionales a su plantilla, solicitar cursos, consultar el estado de la formación en los cursos activos, acceso al historial de cursos solicitados, y más funcionalidades útiles.

¡Entra y comienza tu formación en Campus Hostelería!



CAMPUS
Hostelería



01

Registrarse

02

Inscripción y pago

03

Realizar la formación

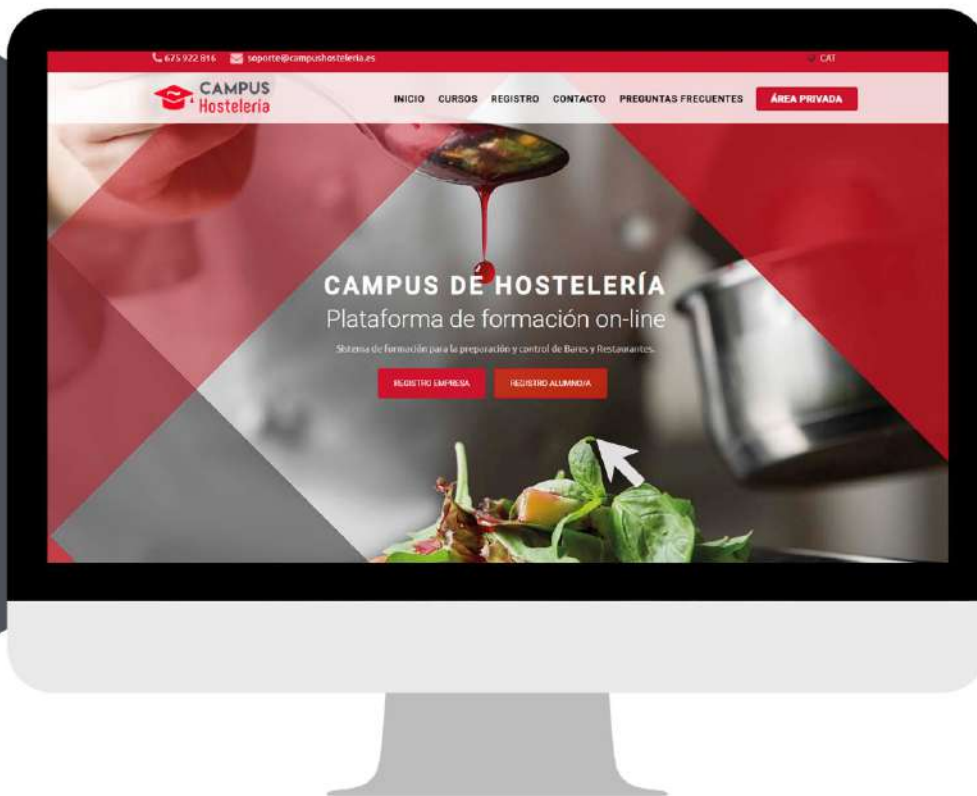
04

Obtener certificado



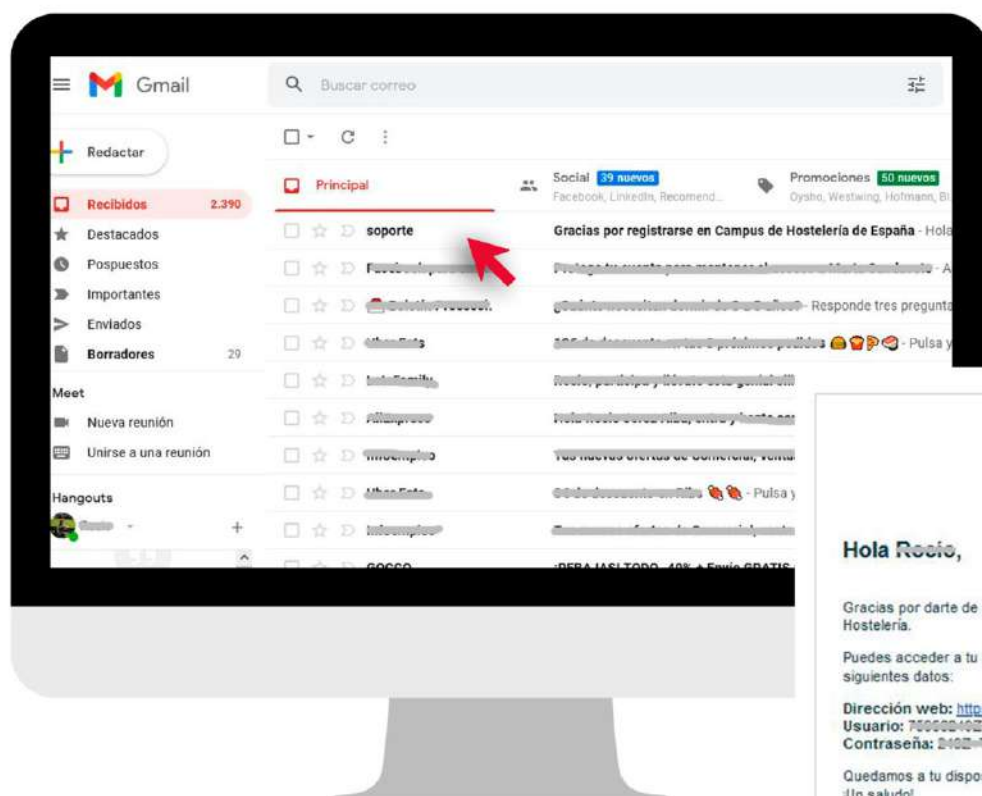
PASO 1

Registrarse



- 1 Nos dirigimos al campus de Hostelería de España.
www.campushosteleria.es
- 2 Pinchamos en “Registro Alumno/a”

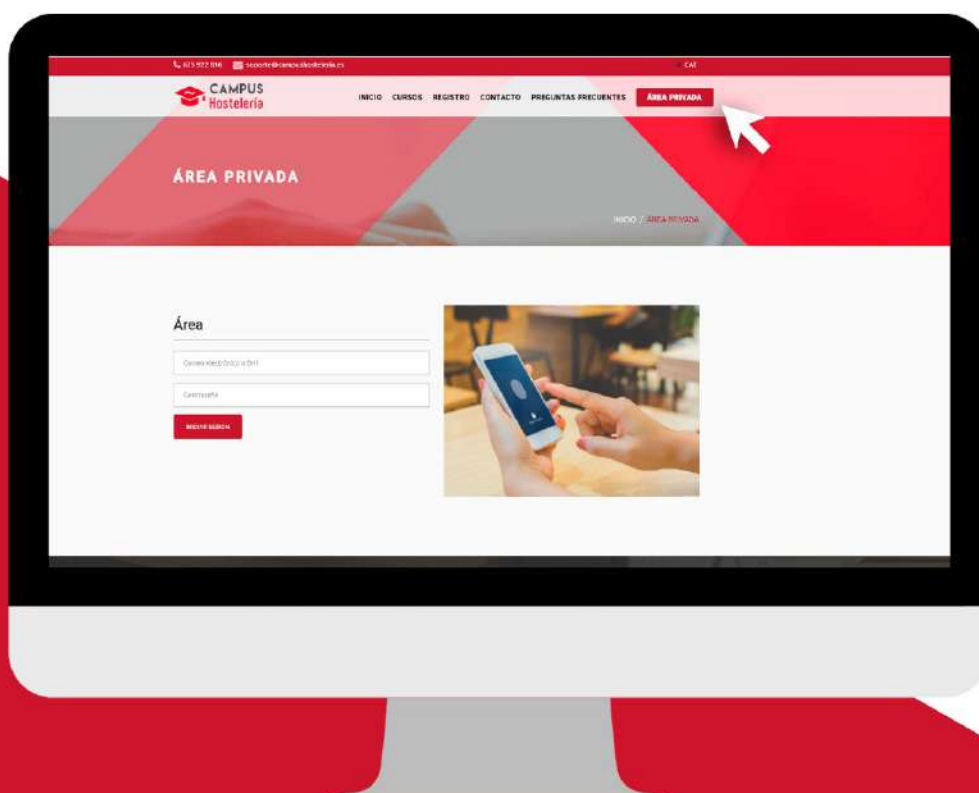
Rellenamos el formulario con nuestros datos personales, aceptamos la política de privacidad de datos y enviamos solicitud.



3

Después del registro nos llegará un correo electrónico de bienvenida al campus. En este correo tendremos nuestro usuario y contraseña. En caso de que no nos llegue el correo a la bandeja de entrada principal comprobaremos la bandeja de spam.

Con esos datos accedemos a nuestra Área privada

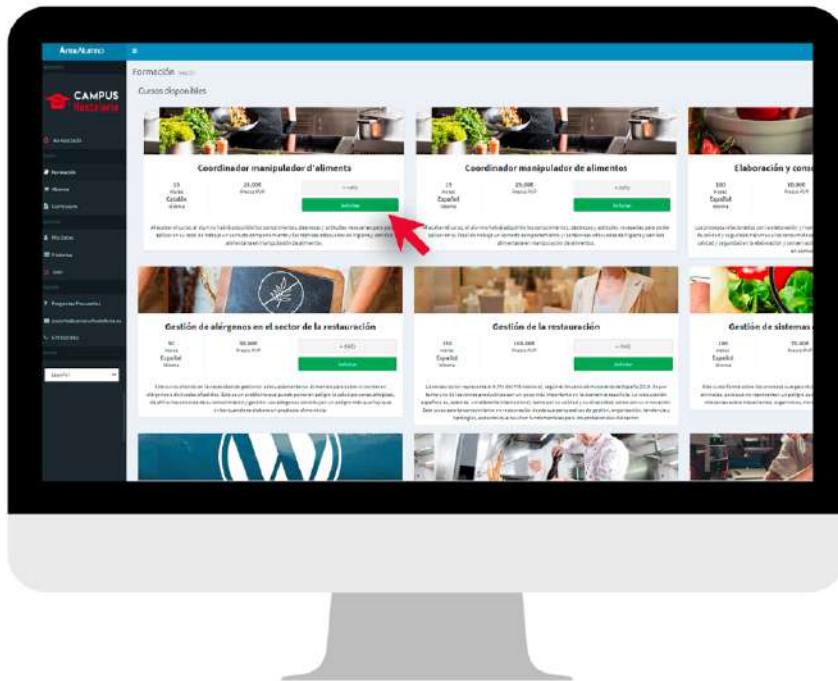


A black and white photograph of a chef in a red apron, focused on grinding spices with a manual mill over a plate of food. The image is split diagonally, with the top-left portion in grayscale and the bottom-right portion in a vibrant red. The chef is a man with short hair, looking down intently at his work. The food on the plate includes what appears to be a slice of citrus and some dark, textured ingredients. A glass jar is visible in the background on the right.

PASO 2

Inscripción y pago

PASO 2. INSCRIPCIÓN Y PAGO



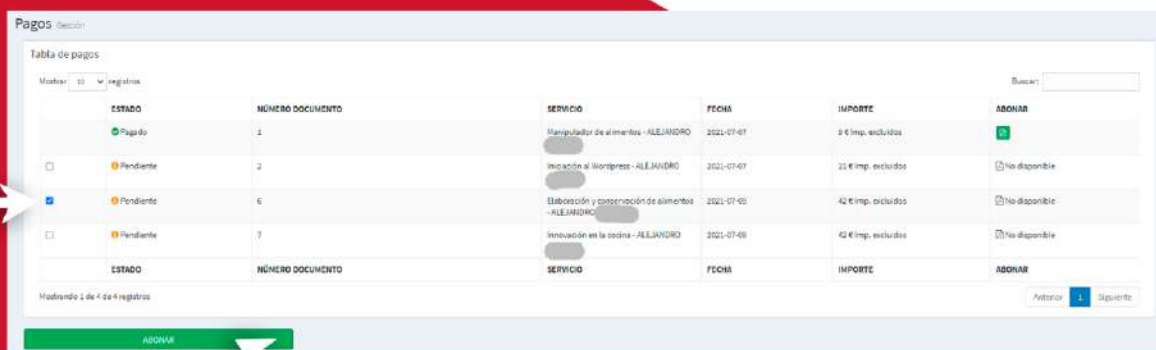
1 En nuestra área de alumno seleccionamos el curso que queremos realizar y lo solicitamos.

2 Una vez solicitado el curso, procederemos a abonarlo.



3 Seleccionamos los cursos que queremos abonar.

4 Pinchamos en "abonar"



Formación - Mis Cursos

Descripción del curso

Manipulador de alimentos

Subtotal: 19.00

Subtotal: 25 €

IVA (21%): 5.25 €

Total: 30.25 €

Tarjeta de crédito

Seleccionar método de pago

Subir

Ayuda

En la parte superior le mostramos un desglose de los costos de los servicios contratados para la acreditación de su local, en aquí le damos las opciones para abonar el servicio. Solo tiene que presionar sobre "Seleccionar método de pago" del medio que más le guste.

- 5 Pagaremos el curso con tarjeta de crédito. Para ello pinchamos sobre "seleccionar método de pago".

Nos redirigirá a la página de pago del banco para que introduzcas tus datos bancarios.

Sabadell

Selección de método de pago

1 Selección de método de pago

2 Datos de la operación

3 Datos de la tarjeta

4 Resumen y confirmación

Datos de la operación

Importe: 30.25 €

Comercio: CAMPUS HOSTELERIA (SPAIN)

Terminal: 347035373-1

Perfil: 87N 2021-3

Fecha: 23/04/2021 11:17

Pagar con Tarjeta

Nº Tarjeta:

Cardholder:

Código Seguro:

Continuar

Pagar con Tarjeta UnionPay

Importante darle a continuar

- 6 Una vez realizado el pago, ya podremos acceder al campus pinchando en el botón "Entrar".

ÁreaAlumno

Formación - Mis Cursos

Manipulador de alimentos

Abono Alta Formación

Ya está disponible su acceso al curso, puede empezar la formación.

Entrar

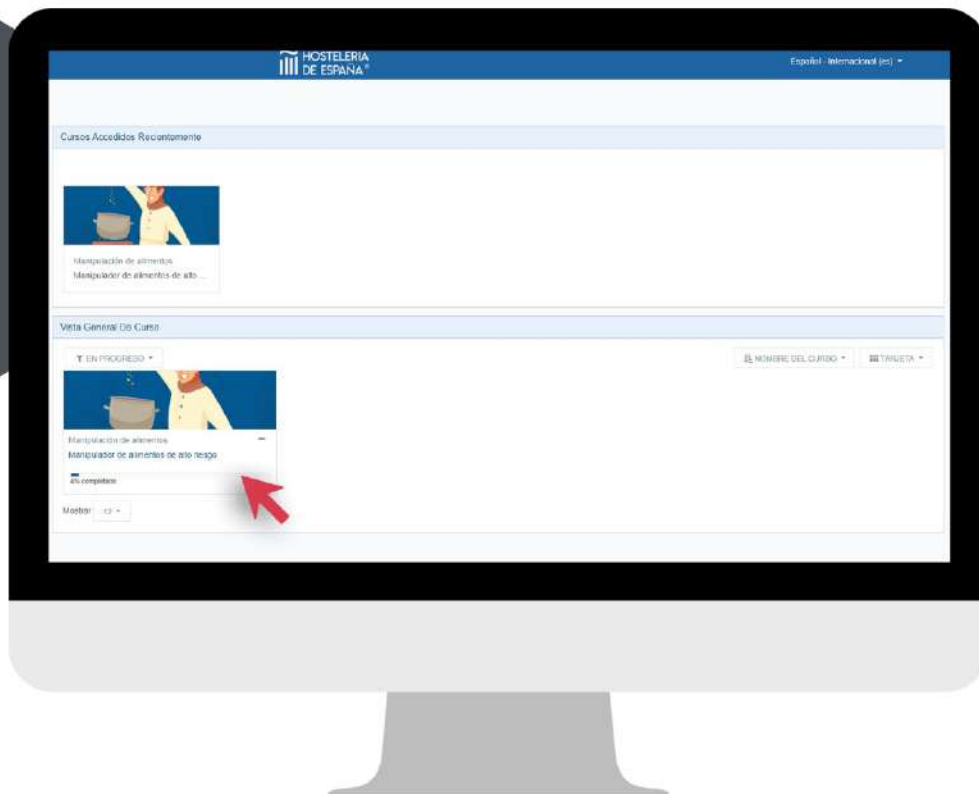
* Puede tardar unos 40min en actualizarse el sistema para dar acceso al campus



PASO 3

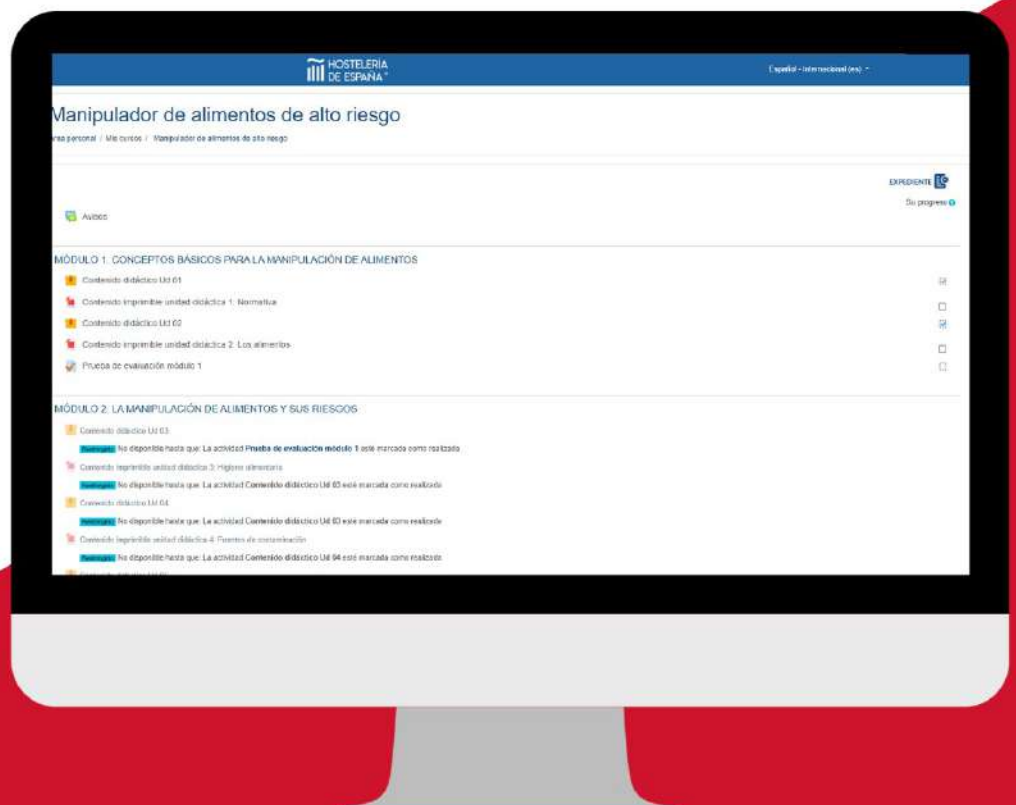
Realizar formación

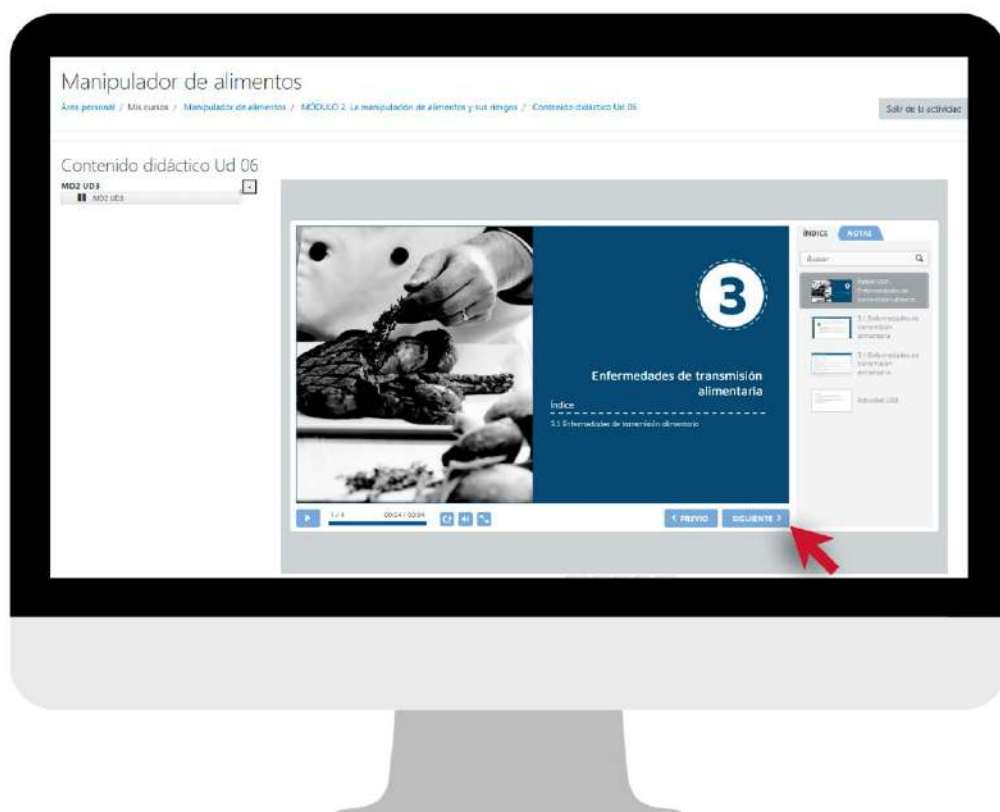
En el campus accedemos al curso inscrito.



En esta primera página encontramos la materia del curso ordenada por módulos.

En cada módulo encontramos dos tipos de archivos por unidad.





El primero es una unidad interactiva, donde podremos ver el contenido por diapositivas y locutado.

En este apartado tendremos que realizar una serie de actividades que servirán para poner a prueba los conocimientos adquiridos.

Estas actividades pueden tener múltiples respuestas

1.- La Salmonelosis...

- ☐ Es una enfermedad infecciosa producida por gérmenes del género *Salmonella*
- ☐ Puede provocar Gastroenteritis
- ☐ Es una bacteria ampliamente distribuida ya que existen numerosos reservorios a partir de los cuales se pueden contaminar los alimentos
- ☐ La A y la C son correctas

ENVIAR

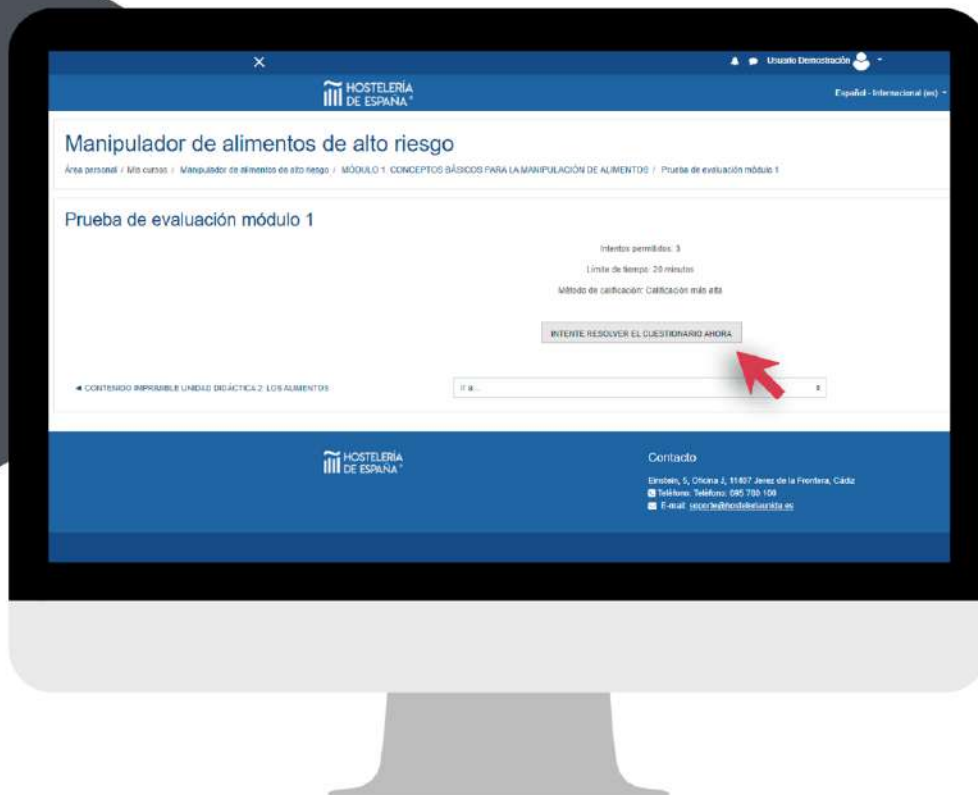
Módulo 1.

Conceptos básicos para la manipulación de alimentos



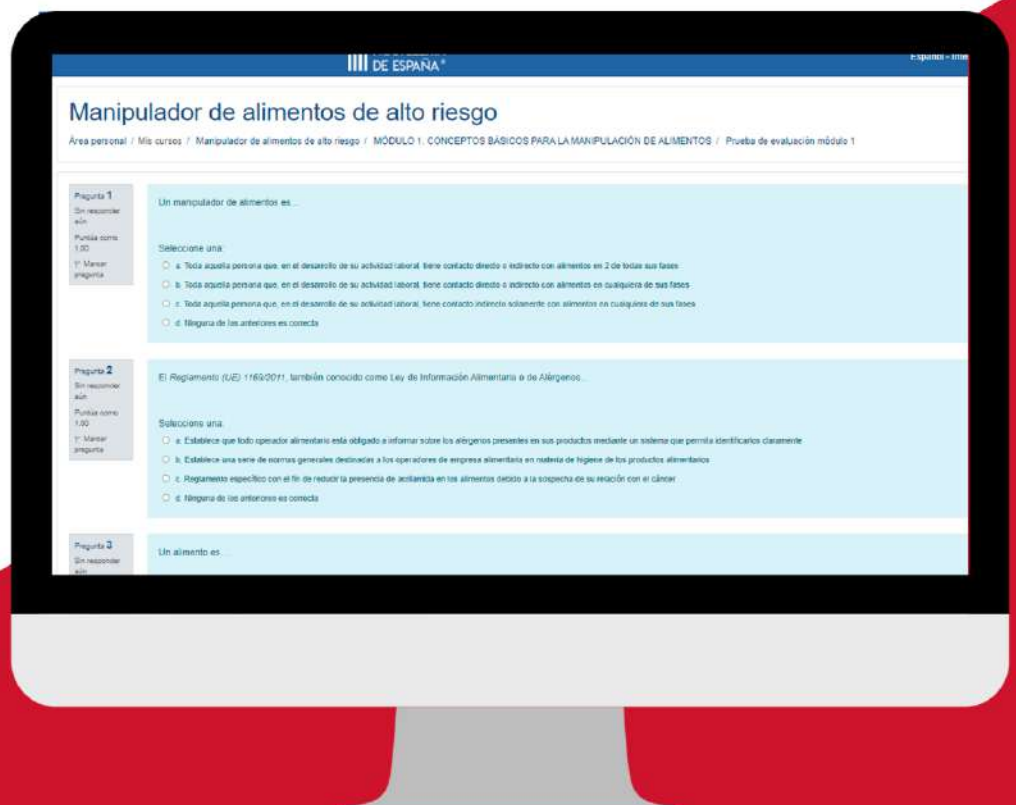
La segunda es una unidad en formato pdf que podrás descargar

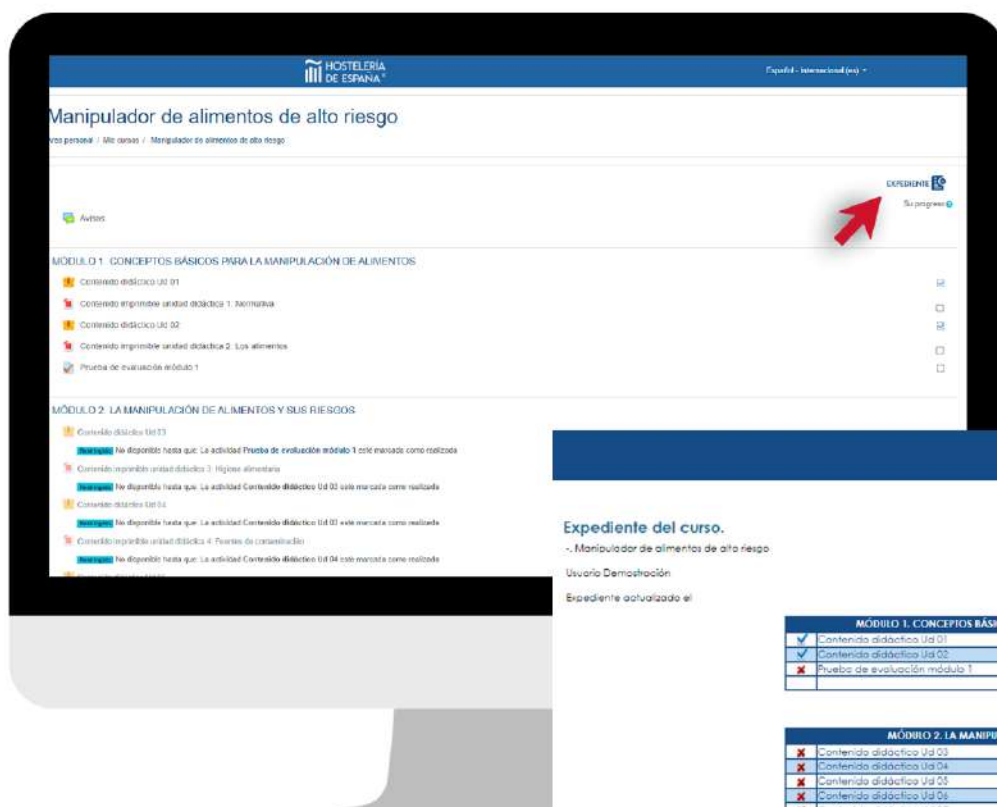
Al final de cada módulo tenemos una prueba de evaluación



Tenemos 3 oportunidades y se tendrá en cuenta la nota más alta.

En el apartado de evaluación final haremos el examen final del curso en el que tenemos un máximo de tres intentos.





Expediente del curso.

- Manipulador de alimentos de alto riesgo

Usuario Demostración

Expediente actualizado el

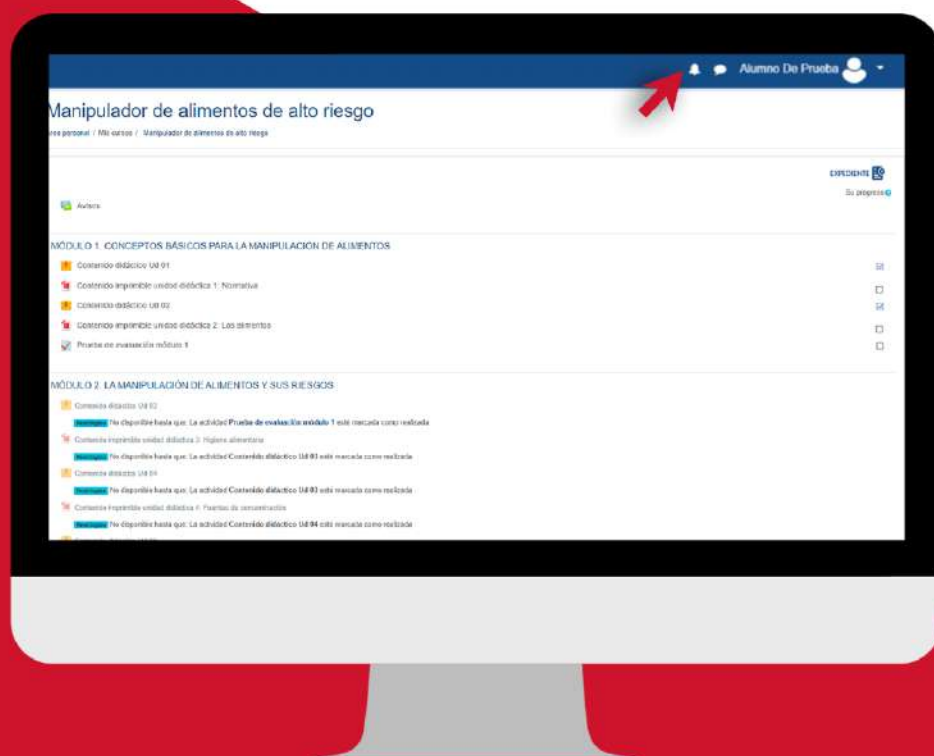
MÓDULO 1. CONCEPTOS BÁSICOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		
☒	Contenido didáctico Ud 01	
☒	Contenido didáctico Ud 02	
☒	Prueba de evaluación módulo 1	00:00:00
		00:00:00

MÓDULO 2. LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y SUS RIESGOS		
☒	Contenido didáctico Ud 03	
☒	Contenido didáctico Ud 04	
☒	Contenido didáctico Ud 05	
☒	Contenido didáctico Ud 06	
☒	Contenido didáctico Ud 07	
☒	Contenido didáctico Ud 08	
☒	Prueba de evaluación módulo 2	00:00:00
		00:00:00

MÓDULO 3. EL ENTORNO EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		
☒	Contenido didáctico Ud 09	
☒	Contenido didáctico Ud 10	
☒	Contenido didáctico Ud 11	
☒	Prueba de evaluación módulo 3	00:00:00
		00:00:00

MÓDULO 4. RESPONSABLE DEL AUTOCONTROL EN LA ELABORACIÓN Y SERVICIO DE COMIDA		
☒	Contenido didáctico Ud 12	
☒	Contenido didáctico Ud 13	
☒	Contenido didáctico Ud 14	
☒	Prueba de evaluación módulo 4	00:00:00
		00:00:00

Si pinchamos en el icono "Expediente" se nos abrirá una ventana donde podremos ver el progreso y los requisitos que tenemos que cumplir para obtener el certificado.



En el icono de la campana veremos las notificaciones que nos irán llegando.



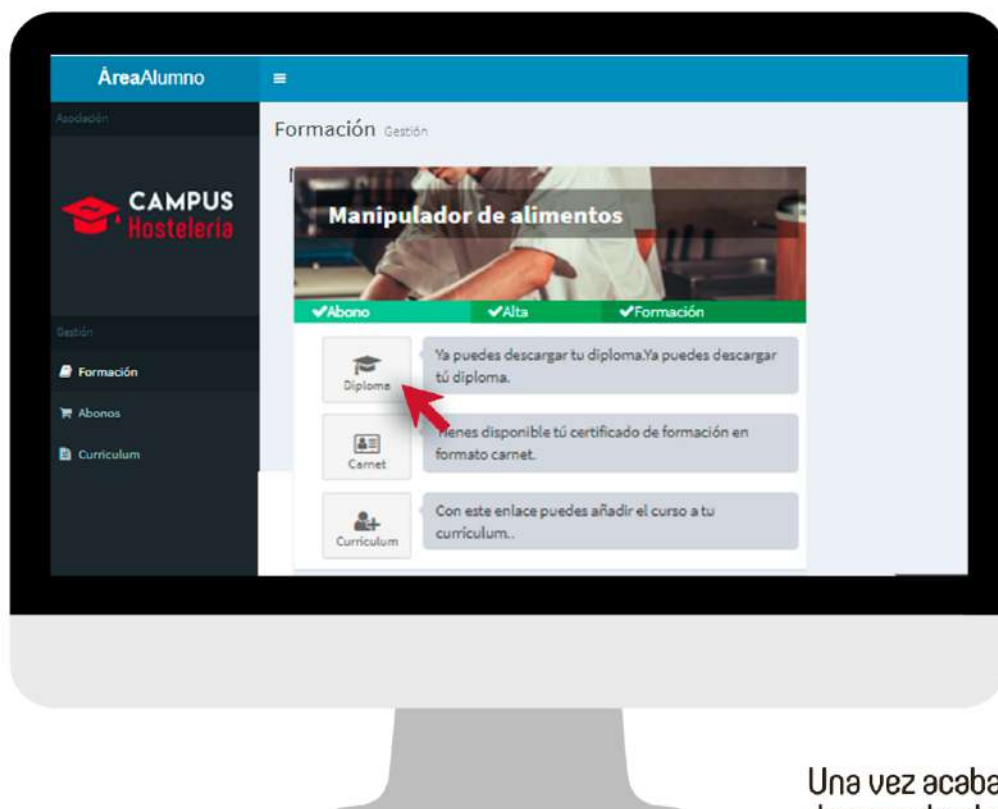
Los mensajes que nos lleguen los podremos ver en el icono de mensaje.

A black and white photograph of three chefs in a kitchen. The chef in the foreground is wearing a white chef's hat and a white double-breasted jacket, smiling as he looks down at a large knife he is holding. Behind him, another chef is also smiling. A third chef is partially visible in the background. A large, bright red diagonal shape, resembling a stylized 'A' or a large arrow, overlays the right side of the image. The background shows a kitchen with various items on the counter, including a bowl of vegetables and some small containers.

PASO 4

Descarga tu certificado

PASO 4. DESCARGA TU CERTIFICADO



Una vez acabado el curso podremos desde nuestra área de alumnos descargarnos el diploma, el certificado o bien añadir nuestra nueva formación a nuestro currículum.



También recibiremos un correo electrónico donde podremos descargar nuestro certificado.

¿TIENES DUDAS?

675 922 816

soporte@campushosteleria.es

