FICHA DEL CURSO

Curso de Manipulador de alimentos bebidas alcohólicas

Curso de Manipulador de alimentos y bebidas alcohólicas: normas de higiene y seguridad alimentaria para trabajar en bares, restaurantes y cualquier establecimiento que sirva alimentos y bebidas.

DURACIÓN	MODALIDAD	DIPLOMA
10 horas	100% online y acceso inmediato	Titulación Propia de Agroingenia, diseñada por Ingenieros Agrónomos



Presentación

¡Impulsa tu perfil profesional con el Curso de Manipulador de alimentos bebidas alcohólicas!

Si trabajas o quieres trabajar en bares, restaurantes o cualquier establecimiento que sirva alimentos y bebidas, la formación en manipulación higiénica es imprescindible.

- Formación 100% online, a tu ritmo, con tutorización especializada y diploma acreditativo al finalizar.

A lo largo de la formación, dominarás:

Importancia de la manipulación y definiciones.

Peligros para la salud derivados del consumo de alimentos.

Manipulación higiénica de los alimentos.

Programas generales de higiene en la industria alimentaria.

Seguridad alimentaria, información obligatoria y de alérgenos.

Sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).

Legislación aplicable, ámbito de aplicación y definiciones. elaboración de vinos.

Seguridad alimentaria:trazabilidad y APPCC.

Al finalizar, estarás capacitado/a para:

- Conocer y aplicar las normas de higiene y seguridad alimentaria.
- Identificar y gestionar los riesgos asociados a la manipulación de alimentos de alto riesgo.
- Dominar las técnicas de limpieza y desinfección.

¡Inscríbete ahora y da el siguiente paso en tu carrera profesional!

El Curso de Manipulador de alimentos bebidas alcohólicas es una titulación propia de Agroingenia Academia, diseñada por Ingenieros Agrónomos, e impartida por un centro inscrito en el Registro de Entidades de Formación Profesional para el Empleo (código 8000002435).

Esta acción formativa es 100% bonificable a través de la FUNDAE para personas trabajadoras por cuenta ajena, ya que somos entidad organizadora e impartidora ante la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo con el expediente 9900029296.

Qué aprenderás

Al finalizar este Curso de Manipulador de alimentos bebidas alcohólicas:

- **Cumplir con la legislación vigente.** Entenderás y cumplirás con la legislación vigente en materia de higiene alimentaria y servicio de bebidas alcohólicas, incluyendo las normas de etiquetado, almacenamiento y trazabilidad.
- **Servir bebidas alcohólicas responsablemente.** Aprenderás sobre el servicio responsable de bebidas alcohólicas, incluyendo la identificación de clientes en estado de ebriedad y la prevención del consumo excesivo de alcohol. Se cubrirán aspectos legales y éticos relacionados con la venta y servicio de alcohol.
- **Gestionar la limpieza y desinfección.** Aprenderás las técnicas adecuadas de limpieza y desinfección de superficies, utensilios y equipos de trabajo, tanto para alimentos como para bebidas alcohólicas. Esto incluye el uso correcto de desinfectantes.
- **Manipular correctamente alimentos de alto riesgo.** Identificarás y manejarás correctamente alimentos de alto riesgo (carnes, pescados, huevos, lácteos, etc.) para minimizar el riesgo de intoxicaciones alimentarias. Esto incluye entender los tiempos y temperaturas de cocción y refrigeración.
- **Aplicar las normas de higiene y seguridad alimentaria.** Conocerás y aplicarás las normas de higiene para la manipulación segura de alimentos, incluyendo la prevención de contaminaciones cruzadas y el control de temperaturas. Esto se extenderá a las bebidas alcohólicas, incluyendo su almacenamiento y servicio adecuados.

Objetivos del curso

- **Conocer y aplicar las normas de higiene y seguridad alimentaria.** Los participantes aprenderán a prevenir la contaminación cruzada, controlar las temperaturas de cocción y refrigeración, y aplicar las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos y bebidas alcohólicas.
- Identificar y gestionar los riesgos asociados a la manipulación de alimentos de alto riesgo – Se capacitará a los participantes para identificar los alimentos de alto riesgo (carnes, pescados, huevos, lácteos, etc.) y aplicar las medidas correctas para su manipulación, almacenamiento y preparación, minimizando el riesgo de intoxicaciones alimentarias.
- **Dominar las técnicas de limpieza y desinfección.** Los participantes adquirirán las habilidades necesarias para limpiar y desinfectar correctamente superficies, utensilios, equipos y áreas de trabajo, utilizando los productos y métodos adecuados para alimentos y bebidas alcohólicas.

- **Servir bebidas alcohólicas de forma responsable y legal.** El curso abordará la legislación vigente sobre el servicio de bebidas alcohólicas, incluyendo la identificación de clientes en estado de ebriedad, la prevención del consumo excesivo y la aplicación de políticas de servicio responsable.
- **Cumplir con la legislación vigente en materia de higiene alimentaria y bebidas alcohólicas.** Los participantes comprenderán y aplicarán las regulaciones y normativas legales aplicables a la manipulación de alimentos y bebidas alcohólicas, incluyendo el etiquetado, el almacenamiento y la trazabilidad.

Contenidos del curso

Esta acción formativa tiene las siguientes características:

MÓDULO 1: IMPORTANCIA DE LA MANIPULACIÓN Y DEFINICIONES.

- 1.1. Importancia de la manipulación de alimentos
- 1.2. Definiciones: el manipulador y los alimentos

MÓDULO 2: PELIGROS PARA LA SALUD DERIVADOS DEL CONSUMO DE ALIMENTOS.

- 2.1. Origen de la contaminación
- 2.2. Los microorganismos (M.O.)
- 2.3. Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA)

MÓDULO 3: MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS.

- 3.1. La conservación de los alimentos
- 3.2. Almacenamiento y transporte de alimentos
- 3.3. Hábitos y actitudes higiénicas del manipulador
- 3.4. Preparación de los alimentos

MÓDULO 4: PROGRAMAS GENERALES DE HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

- 4.1. Condiciones de los locales y los equipos.
- 4.2. Plan de control de agua
- 4.3. Plan de limpieza y desinfección
- 4.4. Plan de desinsectación y desratización
- 4.5. Plan de eliminación de residuos

MÓDULO 5: SEGURIDAD ALIMENTARIA, INFORMACIÓN OBLIGATORIA Y DE ALÉRGENOS.

- 5.1. La Seguridad Alimentaria: un derecho y un deber
- 5.2. Información alimentaria facilitada al consumidor
- 5.3. La trazabilidad
- 5.4. El consumidor

MÓDULO 6: SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC).

- 6.1. Introducción
- 6.2. Características del APPCC
- 6.3. ¿Por qué aplicar el APPCC?
- 6.4. El APPCC implica
- 6.5. ¿En qué consiste el sistema de APPCC?
- 6.6. ¿Qué documentos debe tener un plan de autocontrol basado en el sistema de APPCC?

MÓDULO 7: LEGISLACIÓN APLICABLE, ÁMBITO DE APLICACIÓN Y DEFINICIONES. ELABORACIÓN DE VINOS.

- 7.1. Legislación Aplicable
- 7.2. Ámbito de Aplicación
- 7.3. Definiciones
- 7.4. Elaboración de Vinos

MÓDULO 8: SEGURIDAD ALIMENTARIA:TRAZABILIDAD Y APPCC.

- 8.1. Peligros, Riesgos y Sistema APPCC
- 8.2. Prerrequisitos
- 8.3. Sistema APPCC
- 8.4. Tipos de peligros
- 8.5. Trazabilidad

MÓDULO 9: ALTERACIONES DE LOS VINOS.

- 9.1. Tipos de Alteraciones

A quién va dirigido

Este curso de Manipulador de alimentos bebidas alcohólicas va dirigido a:

- Personal de hostelería y restauración

Camareros, cocineros, ayudantes de cocina, baristas, personal de limpieza, etc., que trabajan en restaurantes, bares, cafeterías, hoteles, catering, etc.

- Empresarios del sector

Dueños o gerentes de establecimientos de hostelería que necesitan asegurarse de que su personal cumple con las normativas de seguridad alimentaria y de servicio de alcohol.

- Estudiantes de hostelería y turismo

Alumnos que cursan estudios relacionados con la hostelería y la restauración y desean complementar su formación con una certificación oficial.

- Personas que buscan empleo en el sector

Quienes deseen trabajar en el sector hostelero y necesitan una certificación que demuestre su competencia en la manipulación de alimentos y bebidas.

- Personas que trabajan en eventos y catering

Profesionales que se dedican a la organización de eventos y catering donde se sirven alimentos y bebidas alcohólicas.

Salidas laborales

Esta formación te abre oportunidades reales dentro de tu sector:

Camarero/a

En restaurantes, bares, cafeterías, pubs, hoteles, etc. La manipulación segura de alimentos y el servicio responsable de bebidas son esenciales.

Ayudante de cocina

En cocinas de restaurantes, hoteles, catering, etc. La formación en higiene alimentaria es crucial en este puesto.

Cocinero/a

Dependiendo del nivel de experiencia y especialización, la certificación complementa la formación y demuestra competencia en seguridad alimentaria.

Barman/Barwoman

En bares, pubs, discotecas, hoteles. El curso proporciona conocimientos esenciales sobre el servicio responsable de bebidas alcohólicas y la legislación vigente.

Personal de eventos y catering

En empresas de catering o como freelance, la formación asegura el cumplimiento de las normas de seguridad alimentaria en eventos.

Supervisor/a de sala o cocina

En establecimientos de mayor tamaño, la formación en manipulación de alimentos y servicio de bebidas puede ser un requisito para puestos de supervisión, asegurando el cumplimiento de las normas por parte del personal.

Matrícula, precio actualizado y fechas

Consulta el curso y matricúlate en la web, o escríbenos por WhatsApp al (+34) 623 067 402.

https://academia.agroingeniacanarias.com/producto/curso-manipulador-de-alimentos-bebidas-alcoholicas/

ACREDITACIONES DE AGROINGENIA ACADEMIA