FICHA DEL CURSO

Curso de Manipulador de alimentos comercio minorista

Curso de Manipulador de alimentos para comercio minorista: higiene personal, correcta conservación de los alimentos y prácticas de limpieza y desinfección necesarias en el entorno comercial.

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 comercio minorista!

En el comercio minorista de alimentación, una manipulación correcta protege la salud de los consumidores y la imagen de tu negocio.

- 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 alérgenos.

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

Legislación aplicable, ámbito de aplicación y definiciones.

Condiciones especiales del comercio minorista de alimentación.

Al finalizar, estarás capacitado/a para:

- Conocer y aplicar las normas de higiene en la manipulación de alimentos en comercio minorista.
- Identificar y controlar los peligros biológicos, químicos y físicos en los alimentos.
- Gestionar correctamente el almacenamiento de alimentos.

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

El Curso de Manipulador de alimentos comercio minorista 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 comercio minorista:

- **Identificar y controlar los peligros de contaminación alimentaria.** Aprenderás a reconocer los diferentes tipos de contaminación (física, química, biológica) y a implementar medidas para prevenirla en cada etapa de la manipulación de alimentos en un entorno minorista.
- **Aplicar las normas de higiene en la manipulación de alimentos.** Dominarás las prácticas correctas de higiene personal, limpieza y desinfección de equipos, superficies y utensilios, así como el correcto almacenamiento de alimentos para evitar la contaminación cruzada.
- **Gestionar el almacenamiento de alimentos según su tipo y características.** Aprenderás a organizar el almacén para asegurar la correcta rotación de stocks (FIFO), a controlar las temperaturas de refrigeración y congelación, y a identificar los alimentos en mal estado.
- **Cumplir con la legislación vigente en materia de seguridad alimentaria.** Te familiarizarás con las normativas y regulaciones aplicables al comercio minorista de alimentos, lo que te permitirá operar de forma legal y segura.
- **Aplicar las técnicas adecuadas para la manipulación de alimentos en el comercio minorista.** Aprenderás procedimientos específicos para la recepción, almacenamiento, exhibición, preparación (si aplica) y venta de alimentos, adecuados a las características del comercio minorista.

Objetivos del curso

- Conocer y aplicar las normas de higiene en la manipulación de alimentos en comercio minorista – Los alumnos adquirirán las habilidades prácticas para mantener la higiene personal, la limpieza y desinfección de equipos y superficies, y el manejo adecuado de alimentos para prevenir la contaminación.
- **Identificar y controlar los peligros biológicos, químicos y físicos en los alimentos.** Se capacitará a los participantes para reconocer los riesgos de contaminación y aplicar medidas preventivas para garantizar la inocuidad alimentaria.

- **Gestionar correctamente el almacenamiento de alimentos.** Se aprenderá a organizar el almacén, a controlar la temperatura de refrigeración y congelación, a aplicar el sistema FIFO (First In, First Out) y a identificar alimentos en mal estado.
- **Cumplir con la legislación vigente en seguridad alimentaria.** El curso proporcionará información sobre las regulaciones y normativas aplicables a la manipulación de alimentos en el comercio minorista, asegurando el cumplimiento legal.
- Desarrollar habilidades para la recepción, almacenamiento, exhibición y venta segura de alimentos – Los alumnos aprenderán los procedimientos adecuados para cada etapa del proceso, desde la recepción de la mercancía hasta su venta al público, optimizando la seguridad alimentaria en todo momento.

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 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.

- 7.1. Legislación aplicable
- 7.2. Ámbito de aplicación
- 7.3. Definiciones y denominaciones

MÓDULO 8: CONDICIONES ESPECIALES DEL COMERCIO MINORISTA DE ALIMENTACIÓN.

- 8.1. Condiciones de los establecimientos
- 8.2. Condiciones de los materiales
- 8.3. Condiciones del personal
- 8.4. Manipulaciones permitidas
- 8.5. Manipulaciones prohibidas
- 8.6. Envasado y etiquetado
- 8.7. Competencias y responsabilidades

A quién va dirigido

Este curso de Manipulador de alimentos comercio minorista va dirigido a:

- Empleados de supermercados

Cajeros, personal de carnicería, charcutería, pescadería, panadería, frutería, etc.

- Personal de tiendas de conveniencia

Empleados que manejan productos alimenticios.

- Trabajadores de tiendas de alimentación especializada

Tiendas de delicatessen, tiendas de productos ecológicos, etc.

- Personal de restaurantes con venta al por menor

Locales que venden alimentos preparados y/o productos para llevar.

- Dueños y gerentes de comercios minoristas de alimentos

Es fundamental que los responsables del negocio conozcan las normativas y las mejores prácticas para supervisar a

su equipo.

Salidas laborales

Esta formación te abre oportunidades reales dentro de tu sector:

Empleado en Supermercados

Carnicero, charcutero, pescadero, panadero, reponedor, cajero (en secciones con manipulación de alimentos), personal de almacén.

Empleado en Tiendas de Conveniencia

Atención al cliente, reposición de productos, manejo de la caja registradora (con énfasis en productos alimenticios).

Empleado en Tiendas Especializadas

En tiendas de productos orgánicos, delicatessen, tiendas de alimentación saludable, etc., donde se requiere un manejo cuidadoso de los productos.

Empleado en Restaurantes con Venta al por Menor

Preparación de alimentos para llevar, atención al cliente en mostradores de comida para llevar o autoservicio.

Emprendedor en el Sector Alimenticio

Aunque el curso no capacita directamente para la creación de un negocio, los conocimientos adquiridos son fundamentales para cualquier persona que planee emprender en la venta minorista de alimentos, ya sea una pequeña tienda o un food truck.

Es importante notar que este curso es un requisito fundamental para trabajar en la mayoría de los puestos mencionados; no garantiza el empleo en sí mismo, pero sí aumenta considerablemente las posibilidades de conseguirlo al cumplir con un requisito indispensable en el sector.

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-comercio-minorista/

ACREDITACIONES DE AGROINGENIA ACADEMIA

GOBIERNO DE ESPAÑA · MINISTERIO DE TRABAJO Y ECONOMÍA SOCIAL · SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO ESTATAL SEPE

Fundación Estatal PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO Número de registro formación para empresas: nº 9900029296

CERTIFIED ISO 9001 · CERTIFIED ISO 14001 · UKAS