FICHA DEL CURSO

Curso de Manipulador de alimentos comidas preparadas

Curso de Manipulador de alimentos en comidas preparadas: normativa vigente, buenas prácticas de higiene y correcta manipulación de ingredientes para garantizar la seguridad alimentaria en la preparación, el manejo y el servicio de alimentos.

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 comidas preparadas!

La preparación de comidas exige extremar la higiene en cada fase, desde la recepción de ingredientes hasta el servicio.

- 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, ámbito de aplicación y definiciones.

Condiciones especiales del sector comidas preparadas.

Al finalizar, estarás capacitado/a para:

- Conocer y aplicar las normas de higiene para la manipulación segura de alimentos.
- Comprender y aplicar los principios del sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).
- Gestionar adecuadamente la temperatura de los alimentos durante todo el proceso.

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

El Curso de Manipulador de alimentos comidas preparadas 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 comidas preparadas:

- **Realizar un autocontrol eficaz de la seguridad alimentaria.** Aprenderás a implementar sistemas de autocontrol (APPCC - Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) para identificar los puntos críticos en el proceso de elaboración y monitorizarlos para garantizar la seguridad de los alimentos que preparas.
- **Cumplir con la legislación vigente en materia de seguridad alimentaria.** Te familiarizarás con las normativas y regulaciones aplicables a la manipulación de alimentos en tu región, incluyendo los requisitos de etiquetado, almacenamiento y registro de temperatura.
- Gestionar el proceso de elaboración de comidas preparadas según las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) – Aprenderás a seguir un procedimiento estandarizado para la preparación de comidas, asegurando la consistencia y la calidad del producto final, incluyendo el control de alérgenos y la trazabilidad de los ingredientes.
- **Aplicar las normas de higiene y manipulación de alimentos.** Dominarás las prácticas correctas de higiene personal, limpieza y desinfección de equipos y utensilios, control de temperaturas (refrigeración, congelación, cocción), y almacenamiento adecuado de alimentos para evitar la proliferación de microorganismos.
- **Identificar y controlar los peligros biológicos, químicos y físicos.** Aprenderás a reconocer las fuentes de contaminación (bacterias, virus, parásitos, toxinas, objetos extraños) y a implementar medidas preventivas para controlarlas durante todo el proceso de elaboración, desde la recepción de materias primas hasta el servicio al cliente.

Objetivos del curso

- **Conocer y aplicar las normas de higiene para la manipulación segura de alimentos.** Los participantes podrán identificar y prevenir la contaminación de alimentos a través de prácticas higiénicas personales y del entorno de trabajo.
- Comprender y aplicar los principios del sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) – Los participantes podrán identificar peligros potenciales en el proceso de elaboración de comidas preparadas y establecer medidas de control para minimizarlos.

- **Gestionar adecuadamente la temperatura de los alimentos durante todo el proceso.** Los participantes podrán controlar la temperatura de los alimentos para prevenir el crecimiento de microorganismos nocivos, desde la recepción de materias primas hasta su servicio.
- **Identificar y gestionar los alérgenos alimentarios.** Los participantes podrán identificar los alérgenos más comunes y aplicar medidas para prevenir la contaminación cruzada y asegurar la información correcta al consumidor.
- **Cumplir con la legislación vigente en materia de seguridad alimentaria.** Los participantes conocerán las normativas y regulaciones aplicables a la manipulación de alimentos y podrán aplicarlas en su lugar de trabajo.

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, ÁMBITO DE APLICACIÓN Y DEFINICIONES.

- 7.1. Legislación Aplicable
- 7.2. Ámbito de Aplicación
- 7.3. Definiciones

MÓDULO 8: CONDICIONES ESPECIALES DEL SECTOR COMIDAS PREPARADAS.

- 8.1. Condiciones de los Establecimientos
- 8.2. Condiciones de las máquinas expendedoras de Comidas Preparadas
- 8.3. Registro General Sanitario de Alimentos
- 8.4. Requisitos de las Comidas Preparadas
- 8.5. Condiciones de Almacenamiento, Conservación, Transporte y Venta
- 8.6. Envasado
- 8.7. Etiquetado
- 8.8. Sistema de Autocontrol
- 8.9. Formación continuada
- 8.10. Productos procedentes de Países Terceros

A quién va dirigido

Este curso de Manipulador de alimentos comidas preparadas va dirigido a:

- Personal de restaurantes

Cocineros, ayudantes de cocina, camareros, personal de limpieza, etc.

- Personal de catering

Cocineros, repartidores, personal de montaje de eventos, etc.

- Personal de comedores colectivos

Cocineros, personal de limpieza, etc. (escuelas, hospitales, residencias, etc.)

- Personal de tiendas de alimentación

Encargados de la preparación de alimentos listos para consumir (ensaladas, bocadillos, etc.)

- Empresarios o propietarios de negocios de comida

Es fundamental que los dueños de negocios de comida tengan el conocimiento para asegurar la correcta gestión de la seguridad alimentaria en sus establecimientos.

- Personas que trabajan en la industria alimentaria

Cualquier persona involucrada en la cadena de producción y distribución de alimentos preparados.

- Estudiantes de hostelería y gastronomía

Como parte de su formación académica.

- Personas que preparan comida para eventos

Catering doméstico o para pequeños eventos.

Salidas laborales

Esta formación te abre oportunidades reales dentro de tu sector:

Ayudante de cocina

En restaurantes, cafeterías, hoteles, hospitales, residencias de ancianos, etc. Las tareas incluyen la preparación de alimentos, limpieza y mantenimiento de la cocina.

Cocinero/a

Dependiendo del nivel del curso y la experiencia previa, podrías trabajar como cocinero/a en diferentes establecimientos, desde pequeños restaurantes hasta grandes cadenas de comida.

Personal de catering

Empresas de catering requieren personal capacitado para la preparación y servicio de alimentos en eventos. Esto incluye la manipulación segura de alimentos en diferentes ubicaciones.

Manipulador/a de alimentos en supermercados

Muchas grandes superficies tienen áreas de comida preparada (ensaladas, bocadillos, etc.) que necesitan personal con la certificación de manipulador de alimentos.

Empresario/a del sector alimentario

Aunque no es una salida laboral directa del curso, la formación en manipulación segura de alimentos es fundamental para emprender un negocio de comida, ya sea un restaurante, un puesto de comida ambulante o un servicio de catering propio. El conocimiento adquirido te permitirá cumplir con las regulaciones sanitarias.

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-comidas-preparadas/

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 · ISO 9001 · ISO 14001