FICHA DEL CURSO

Curso de Manipulador de alimentos conservas vegetales

Curso de Manipulador de alimentos en conservas vegetales: buenas prácticas en la producción, el almacenamiento y la conservación de vegetales en conserva para asegurar la calidad y la seguridad de estos 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 conservas vegetales!

La producción de conservas vegetales requiere conocer y aplicar buenas prácticas de manipulación, almacenamiento y conservación para garantizar productos seguros.

- 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, definiciones y denominaciones. tratamientos técnicos autorizados y tipos de elaboraciones.

Condiciones de las industrias, de los materiales y el personal. manipulaciones, envasado, etiquetado y rotulación.

Al finalizar, estarás capacitado/a para:

- Conocer y aplicar las Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Identificar y controlar los peligros biológicos, químicos y físicos en los alimentos.
- Comprender la legislación alimentaria vigente.

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

El Curso de Manipulador de alimentos conservas vegetales 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 conservas vegetales:

- **Realizar un autocontrol eficaz en la producción de conservas vegetales.** Aprenderás a implementar un sistema de autocontrol para monitorizar los procesos y garantizar la seguridad alimentaria del producto, incluyendo registros y documentación.
- Cumplir con la legislación alimentaria vigente relacionada con la elaboración y comercialización de conservas vegetales – Te familiarizarás con las normas y regulaciones sanitarias que deben cumplir las empresas que producen y venden este tipo de productos.
- **Comprender y aplicar las técnicas de conservación adecuadas para vegetales.** Aprenderás sobre diferentes métodos de conservación como la esterilización, pasteurización, y otros métodos que garantizan la seguridad y calidad del producto final, considerando factores como el tipo de vegetal y la acidez.
- Aplicar las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) específicas para la elaboración de conservas vegetales – Esto engloba desde la recepción de materias primas hasta el envasado final, pasando por la limpieza y desinfección de equipos y superficies, el control de temperaturas, y el etiquetado correcto.
- Identificar y controlar los peligros biológicos, químicos y físicos en la producción de conservas vegetales – Esto incluye comprender las fuentes de contaminación y aplicar medidas preventivas para evitar la proliferación de bacterias, hongos, toxinas, etc. Además, aprenderás a detectar contaminantes físicos como fragmentos de vidrio o metal.

Objetivos del curso

- Conocer y aplicar las Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) – El objetivo es que los alumnos comprendan y sean capaces de implementar las normas de higiene y manipulación segura de alimentos en todas las etapas del proceso, desde la recepción de materias primas hasta el servicio al cliente.
- **Identificar y controlar los peligros biológicos, químicos y físicos en los alimentos.** Los alumnos aprenderán a reconocer las fuentes de contaminación (bacterias, virus, parásitos, toxinas, sustancias químicas,

objetos extraños) y a implementar medidas preventivas para minimizar los riesgos.

- **Comprender la legislación alimentaria vigente.** Se busca que los alumnos conozcan las normas y regulaciones legales que rigen la manipulación, conservación y servicio de alimentos, asegurando el cumplimiento de la normativa.
- Aplicar procedimientos de limpieza y desinfección eficaz de equipos, utensilios y superficies – Los alumnos adquirirán las habilidades prácticas para realizar una limpieza y desinfección adecuadas, utilizando los productos y métodos correctos para cada situación.
- **Implementar un sistema de autocontrol eficaz.** El objetivo es capacitar a los alumnos para que puedan gestionar y monitorizar la seguridad alimentaria en su lugar de trabajo, incluyendo la realización de registros y la identificación de posibles desviaciones del proceso.

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, DEFINICIONES Y DENOMINACIONES. TRATAMIENTOS TÉCNICOS AUTORIZADOS Y TIPOS DE ELABORACIONES.

- 7.1. Legislación aplicable
- 7.2. Ámbito de aplicación
- 7.3. Definiciones y denominaciones
- 7.4. Tratamientos técnicos autorizados
- 7.5. Tipos de elaboraciones

MÓDULO 8: CONDICIONES DE LAS INDUSTRIAS, DE LOS MATERIALES Y EL PERSONAL. MANIPULACIONES, ENVASADO, ETIQUETADO Y ROTULACIÓN.

- 8.1. Requisitos industriales.
- 8.2. Requisitos higiénicos-sanitarios de las instalaciones.
- 8.3. Requisitos higiénicos-sanitarios de los locales.
- 8.4. Condiciones del personal.
- 8.5. Manipulaciones preceptivas, permitidas, y prohibidas.
- 8.6. Envasado, etiquetado y rotulación.

A quién va dirigido

Este curso de Manipulador de alimentos conservas vegetales va dirigido a:

- Personal de restaurantes y bares

Cocineros, camareros, personal de limpieza, etc.

- Empleados de catering y empresas de comida a domicilio

Cocineros, repartidores, personal de empaquetado, etc.

- Trabajadores de supermercados y tiendas de alimentación

Personal de carnicería, charcutería, frutería, etc.

- Personal de industrias alimentarias

Operarios de producción, envasado, almacenamiento, etc.

- Profesionales de la hostelería

Dueños de negocios, gerentes, etc.

- Voluntarios en comedores sociales u organizaciones benéficas

Quienes preparan y sirven comida a personas vulnerables.

- Estudiantes de hostelería y gastronomía

Como parte de su formación académica.

- Cualquier persona que manipule alimentos como parte de su trabajo o actividad

Incluso en el ámbito doméstico, si se elaboran alimentos para terceros.

Salidas laborales

Esta formación te abre oportunidades reales dentro de tu sector:

Sector Hostelería

Restaurantes, bares, cafeterías, hoteles, catering... La gran mayoría de estos establecimientos exigen la certificación de manipulador de alimentos a su personal de cocina y sala. Las funciones pueden ser de cocinero, ayudante de cocina, camarero, personal de limpieza, etc.

Industria Alimentaria

Empresas dedicadas a la fabricación, transformación o envasado de alimentos necesitan personal con esta formación. Las opciones incluyen puestos en líneas de producción, almacenamiento, control de calidad, etc.

Supermercados y Tiendas de Alimentación

Carnicerías, pescaderías, fruterías, secciones de productos frescos... necesitan empleados que sepan manipular los alimentos de forma segura y correcta. Se pueden desempeñar roles como cajero, reponedor o personal de la sección de frescos.

Comedores Colectivos

Hospitales, colegios, residencias de ancianos, etc. requieren personal cualificado en la preparación y manipulación de alimentos para grandes cantidades de personas. Las funciones pueden incluir la elaboración de menús, preparación de comida, y control de la higiene.

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-conservas-vegetales/

ACREDITACIONES DE AGROINGENIA ACADEMIA