FICHA DEL CURSO

Curso de Manipulador de alimentos en la industria alimentaria

Curso de Manipulador de alimentos en la industria alimentaria: higiene personal, conservación de alimentos, prevención de contaminaciones y normativa vigente para garantizar la seguridad alimentaria en todos los procesos de manipulación.

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 en la industria alimentaria!

En la industria alimentaria, la manipulación higiénica de los alimentos es un requisito básico para garantizar la seguridad de los productos y la salud de los consumidores.

- 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.

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

Programas generales de higiene en la industria alimentaria.

Otros programas de prerrequisitos.

Seguridad alimentaria, información obligatoria y de alérgenos.

Al finalizar, estarás capacitado/a para:

- Conocer y aplicar las normas básicas de higiene alimentaria.
- Comprender y aplicar las prácticas correctas de manipulación de alimentos.
- Identificar y controlar los peligros de contaminación cruzada.

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

El Curso de Manipulador de alimentos en la industria alimentaria 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 en la industria alimentaria:

- **Identificar y controlar los peligros biológicos, químicos y físicos en los alimentos.** Esto incluye comprender cómo las bacterias, virus, parásitos, toxinas y contaminantes pueden afectar la seguridad alimentaria, y qué medidas tomar para prevenir su presencia.
- **Aplicar las normas de higiene personal y ambiental.** Aprenderás sobre la importancia del lavado de manos, el uso de ropa protectora, la limpieza y desinfección de equipos y superficies, y el control de plagas.
- **Gestionar la temperatura de los alimentos.** Comprenderás los rangos de temperatura seguros para la conservación y preparación de alimentos, incluyendo el enfriamiento rápido y el calentamiento adecuado para evitar la proliferación de microorganismos.
- **Almacenar y manipular alimentos correctamente.** Aprenderás sobre las técnicas de almacenamiento adecuadas para diferentes tipos de alimentos, incluyendo la rotación de existencias (FIFO), para asegurar la frescura y evitar la contaminación cruzada.
- **Cumplir con las regulaciones y legislación alimentaria.** Te familiarizarás con las leyes y normativas aplicables a la manipulación de alimentos en tu región, y comprenderás las consecuencias del incumplimiento.

Objetivos del curso

- **Conocer y aplicar las normas básicas de higiene alimentaria.** Los alumnos serán capaces de identificar y prevenir riesgos biológicos, químicos y físicos en la manipulación de alimentos.
- **Comprender y aplicar las prácticas correctas de manipulación de alimentos.** Los alumnos dominarán técnicas adecuadas para el almacenamiento, conservación, preparación y servicio de alimentos, minimizando el riesgo de contaminación.
- **Identificar y controlar los peligros de contaminación cruzada.** Los alumnos aprenderán a prevenir la transmisión de microorganismos entre diferentes alimentos y superficies.
- **Cumplir con la legislación vigente en materia de seguridad alimentaria.** Los alumnos conocerán las regulaciones y normas aplicables a su ámbito de trabajo y las consecuencias del incumplimiento.
- Aplicar los principios del sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) – Los alumnos comprenderán los fundamentos del APPCC y cómo implementarlo para garantizar la seguridad alimentaria.

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
- 3.5. Reglas de Oro para la preparación higiénica de los alimentos de la Organización Mundial de la Salud

MÓDULO 4: SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC).

- 4.1. Introducción
- 4.2. Características del APPCC
- 4.3. ¿Por qué aplicar el APPCC?
- 4.4. El APPCC implica
- 4.5. ¿En qué consiste el sistema de APPCC?
- 4.6. ¿Qué documentos debe tener un plan de autocontrol basado en el sistema de APPCC?

MÓDULO 5: PROGRAMAS GENERALES DE HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

- 5.1. Condiciones de los locales y los equipos
- 5.2. Plan de control de agua
- 5.3. Plan de limpieza y desinfección
- 5.4. Plan de desinsectación y desratización
- 5.5. Plan de eliminación de residuos

MÓDULO 6: OTROS PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS.

- 6.1. Cumplimento de la normativa vigente
- 6.2. Plan de Formación de Manipuladores

- 6.3. Aplicación de buenas prácticas de manipulación
- 6.4. Plan de evaluación de proveedores
- 6.5. Plan de trazabilidad
- 6.6. Plan de mantenimiento

MÓDULO 7: SEGURIDAD ALIMENTARIA, INFORMACIÓN OBLIGATORIA Y DE ALÉRGENOS.

- 7.1. La Seguridad Alimentaria: un derecho y un deber
- 7.2. Información alimentaria facilitada al consumidor
- 7.3. La trazabilidad
- 7.4. El consumidor

A quién va dirigido

Este curso de Manipulador de alimentos en la industria alimentaria va dirigido a:

- Personal de restaurantes

Cocineros, camareros, personal de limpieza, etc.

- Personal de catering

Cocineros, ayudantes de cocina, personal de reparto, etc.

- Personal de supermercados

Cajeros, empleados de carnicería, charcutería, pescadería, etc.

- Personal de fábricas de alimentos

Operarios de producción, personal de envasado, etc.

- Personal de comedores colectivos

Cocineros, ayudantes de cocina, etc.

- Vendedores ambulantes de comida

Food trucks, puestos de mercado, etc.

- Profesionales de la hostelería en general

Hoteles, bares, cafeterías, etc.

Salidas laborales

Esta formación te abre oportunidades reales dentro de tu sector:

Ayudante de cocina en un restaurante

Esta es una de las opciones más comunes. El certificado es a menudo un requisito para el puesto.

Camarero/a en un bar o restaurante

Aunque no manipulen directamente la comida en la cocina, el manejo de bebidas y aperitivos requiere conocimientos de higiene alimentaria.

Empleado/a en un supermercado

Secciones como charcutería, carnicería, pescadería, o incluso en la preparación de comida para llevar, requieren este tipo de certificación.

Personal de catering

En la preparación y el servicio de comida para eventos, es esencial conocer las normas de manipulación segura de alimentos.

Cocinero/a en un comedor escolar o institucional

Los comedores colectivos tienen estrictas normas de higiene y seguridad alimentaria, por lo que el certificado es indispensable.

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-en-la-industria-alimentaria/

ACREDITACIONES DE AGROINGENIA ACADEMIA