FICHA DEL CURSO

Curso de Manipulador de alimentos frutas y hortalizas

Curso de Manipulador de alimentos de frutas y hortalizas: manipulación segura en la selección, el almacenamiento, la limpieza y la preparación de estos alimentos, con las normas sanitarias que deben cumplirse en cada etapa.

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 frutas y hortalizas!

La manipulación correcta de frutas y hortalizas en cada etapa, de la recepción a la preparación, es clave para mantener su calidad y seguridad.

- 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 y definiciones. condiciones generales y específicas.

Etiquetado. normas de calidad. alteraciones.

Al finalizar, estarás capacitado/a para:

- Comprender y aplicar las normas de higiene en la manipulación de frutas y hortalizas.
- Identificar y controlar los peligros biológicos, químicos y físicos en la cadena alimentaria de frutas y hortalizas.
- Dominar las técnicas de recepción, almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas.

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

El Curso de Manipulador de alimentos frutas y hortalizas 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 frutas y hortalizas:

- **Manipular frutas y hortalizas de forma segura e higiénica.** Conocerás y aplicarás las normas de higiene para evitar la contaminación cruzada y la proliferación de bacterias.
- **Identificar y prevenir riesgos alimentarios.** Aprenderás a reconocer los peligros biológicos, químicos y físicos que pueden afectar a la seguridad alimentaria de las frutas y hortalizas.
- **Seleccionar, almacenar y conservar correctamente frutas y hortalizas.** Dominarás las técnicas adecuadas para mantener la calidad y frescura de los productos.
- **Aplicar las normas de limpieza y desinfección.** Conocerás los procedimientos correctos para limpiar y desinfectar equipos, utensilios y superficies de trabajo.
- **Cumplir con la legislación vigente en materia de seguridad alimentaria.** Te familiarizarás con las normativas y regulaciones aplicables a la manipulación de alimentos.

Objetivos del curso

- **Comprender y aplicar las normas de higiene en la manipulación de frutas y hortalizas.** Los alumnos adquirirán los conocimientos necesarios para prevenir la contaminación y garantizar la inocuidad de los alimentos.
- Identificar y controlar los peligros biológicos, químicos y físicos en la cadena alimentaria de frutas y hortalizas – Los participantes aprenderán a reconocer los riesgos y a implementar medidas preventivas para minimizarlos.
- **Dominar las técnicas de recepción, almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas.** Se enseñarán métodos para mantener la calidad, frescura y prolongar la vida útil de los productos.
- Aplicar correctamente las técnicas de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies de trabajo – Los alumnos aprenderán los procedimientos adecuados para garantizar un entorno de trabajo higiénico.

- Conocer y cumplir con la legislación vigente en materia de seguridad alimentaria relacionada con la manipulación de frutas y hortalizas – Los participantes se familiarizarán con las normativas y regulaciones aplicables a su actividad.

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 Y DEFINICIONES. CONDICIONES GENERALES Y ESPECÍFICAS.

- 7.1. Legislación aplicable
- 7.2. Ámbito de aplicación
- 7.3. Hortalizas, verduras, legumbres.
- 7.4. Frutas.
- 7.5. Condiciones generales y específicas.

MÓDULO 8: ETIQUETADO. NORMAS DE CALIDAD. ALTERACIONES.

- 8.1. Etiquetado
- 8.2. Normas de calidad
- 8.3. Alteraciones

A quién va dirigido

Este curso de Manipulador de alimentos frutas y hortalizas 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-frutas-y-hortalizas/

ACREDITACIONES DE AGROINGENIA ACADEMIA