FICHA DEL CURSO

Curso de Manipulador de alimentos sector cárnico

El Curso de Manipulador de Alimentos del sector cárnico capacita para aplicar correctamente las normas de higiene y seguridad alimentaria en la manipulación, almacenamiento y elaboración de productos cárnicos, cumpliendo la normativa sanitaria vigente y gar...

DURACIÓN	MODALIDAD	DIPLOMA
10 horas	100% online y acceso inmediato	Titulación Propia de Agroingenia, diseñada por Ingenieros Agrónomos



Presentación

¡Especialízate para trabajar con seguridad e higiene en el sector cárnico!

¿Quieres mejorar tu perfil profesional o acceder a nuevas oportunidades laborales dentro de la industria alimentaria?

La correcta manipulación de productos cárnicos es fundamental para garantizar la seguridad alimentaria, prevenir contaminaciones y cumplir con la normativa sanitaria vigente en uno de los sectores más exigentes del ámbito agroalimentario.

Con el Curso de Manipulador de Alimentos del Sector Cárnico, adquirirás los conocimientos necesarios para aplicar correctamente las buenas prácticas higiénico-sanitarias durante la recepción, despiece, elaboración, almacenamiento y conservación de carnes: control de contaminaciones, higiene personal, limpieza y desinfección de instalaciones, mantenimiento de la cadena de frío y manipulación segura de productos cárnicos.

Al finalizar, estarás capacitado para trabajar aplicando protocolos de seguridad alimentaria en mataderos, salas de despiece, carnicerías, industrias de transformación y empresas de distribución alimentaria, contribuyendo a garantizar la calidad del producto y la protección del consumidor.

Esta formación está orientada a mejorar la cualificación profesional del personal manipulador de alimentos, adaptándose a las exigencias actuales del sector y favoreciendo la empleabilidad en actividades relacionadas con la

producción y comercialización de productos cárnicos.

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.

El Curso de Manipulador de alimentos sector cárnico 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).

Qué aprenderás

Al finalizar este Curso de Manipulador de alimentos sector cárnico:

- **Principios básicos de seguridad alimentaria.** Comprenderás los riesgos asociados a la manipulación de carnes y cómo prevenir contaminaciones durante el proceso productivo.
- **Buenas prácticas higiénicas en el sector cárnico.** Aprenderás a aplicar correctamente la higiene personal, la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones.
- **Manipulación, despiece y conservación de la carne.** Conocerás los procedimientos adecuados para mantener la calidad y seguridad del producto.
- **Control de temperaturas y cadena de frío.** Identificarás los sistemas de conservación necesarios para evitar el deterioro y garantizar la inocuidad alimentaria.
- **Normativa sanitaria y responsabilidades del manipulador.** Entenderás las obligaciones legales y los protocolos que deben cumplirse en el sector cárnico.

Objetivos del curso

- **Garantizar la manipulación segura de productos cárnicos.** Adquirir conocimientos para prevenir riesgos y contaminaciones durante la preparación, elaboración y conservación de la carne.
- **Aplicar correctamente las normas de higiene alimentaria.** Desarrollar prácticas adecuadas de higiene personal, limpieza y desinfección en instalaciones y equipos.
- **Conocer los riesgos específicos del sector cárnico.** Identificar peligros biológicos, físicos y químicos asociados a la manipulación de carnes.
- **Mantener la cadena de frío y condiciones de conservación.** Aprender a controlar temperaturas y procedimientos que garanticen la seguridad del alimento.
- **Cumplir la normativa sanitaria vigente.** Comprender las obligaciones legales del manipulador de alimentos y aplicar correctamente los protocolos de 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

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. 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 sector cárnico va dirigido a:

- Trabajadores del sector cárnico

Profesionales que desarrollan su actividad en mataderos, salas de despiece, industrias cárnicas o empresas de transformación y necesitan formación en higiene y seguridad alimentaria.

- Personal de carnicerías y charcuterías

Personas encargadas de la preparación, manipulación y venta de productos cárnicos que deben cumplir la normativa higiénico-sanitaria vigente.

- Personas que desean trabajar en la industria alimentaria

Interesados en acceder al sector cárnico adquiriendo una formación básica y obligatoria para mejorar su empleabilidad.

- Operarios de elaboración y envasado alimentario

Trabajadores que participan en procesos de producción, conservación y almacenamiento de productos cárnicos.

- Estudiantes y profesionales del ámbito agroalimentario

Personas que desean ampliar conocimientos en manipulación segura y control higiénico de alimentos de origen animal.

Salidas laborales

Esta formación te abre oportunidades reales dentro de tu sector:

Operario/a en industria cárnica

Participando en procesos de recepción, despiece, elaboración y envasado de productos cárnicos bajo condiciones higiénico-sanitarias controladas.

Ayudante de carnicería o charcutería

Realizando tareas de preparación, manipulación y conservación de carnes frescas y elaborados cárnicos cumpliendo la normativa alimentaria vigente.

Personal en salas de despiece y centros de transformación

Aplicando protocolos de higiene, control de temperaturas y prevención de contaminaciones durante el procesamiento de la carne.

Operario/a de envasado y almacenamiento alimentario

Controlando la correcta conservación, etiquetado y mantenimiento de la cadena de frío en productos cárnicos.

Trabajador/a en logística y distribución alimentaria

Garantizando la manipulación segura y el transporte adecuado de productos cárnicos hasta el punto de venta o consumo.

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-sector-carnico/

ACREDITACIONES DE AGROINGENIA ACADEMIA