



Manipulador de alimentos e higiene alimentaria

La correcta manipulación de los alimentos es esencial para garantizar su seguridad y proteger la salud de los consumidores. Esta formación permite identificar las principales fuentes de contaminación y aplicar las medidas de higiene y seguridad necesarias durante todas las etapas de manipulación de los alimentos.

Código Acción: FCOM01

Familia profesional: Formación complementaria

Área profesional: Manipulación alimentaria

Duración: 10 horas

Módulos: 1

Modalidad: Teleformación



Especialmente indicado para:

Personas que trabajen en actividades relacionadas con la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro o servicio de alimentos.

¿Qué mejora aporta este curso?

Ayuda a prevenir contaminaciones y enfermedades transmitidas por los alimentos, mejora las prácticas higiénicas durante su manipulación y contribuye a garantizar unas condiciones adecuadas de seguridad alimentaria.

Necesidades de formación que cubre:

Proporciona los conocimientos necesarios para identificar riesgos de contaminación, aplicar medidas adecuadas de higiene, conservar correctamente los alimentos y conocer la normativa básica que regula su manipulación.

Objetivos:

- Identificar las principales fuentes de contaminación de los alimentos.
- Reconocer los factores que favorecen el crecimiento de microorganismos.
- Aplicar correctamente los métodos de conservación y almacenamiento.
- Adoptar medidas adecuadas de limpieza e higiene.
- Conocer y aplicar la normativa vigente sobre manipulación de alimentos.
- Comprender la importancia del cumplimiento de las medidas de seguridad alimentaria.

Contenidos:

Módulo 1: Manipulación de alimentos — 10 h

Clasificación de los alimentos:

- Concepto de alimento.
- Tipos de alimentos.
- Criterios de calidad.

Identificación de las fuentes de contaminación de los alimentos:

- Concepto de contaminación en alimentos.
- Tipos, vías y fuentes de contaminación.

Reconocimiento de los factores de crecimiento de los microorganismos en alimentos:

- Tipos de microorganismos.
- Factores de crecimiento.
- Alimentos de alto y bajo riesgo para la contaminación por microorganismos.
- Enfermedades transmitidas por microorganismos en alimentos.

Distinción de los métodos de conservación de los alimentos:

- Métodos físicos: temperatura y contenido en agua.
- Métodos químicos.
- Envasado, envasados específicos y productos no envasados.
- Etiquetado.
- Almacenamiento.

Adopción de medidas de limpieza e higiene en la manipulación de alimentos:

- Higiene personal.
- Locales e instalaciones.
- Residuos y reciclado de residuos.
- Limpieza y desinfección de instalaciones y equipos.
- Control de plagas.

Reconocimiento de la normativa aplicable a la manipulación de los alimentos:

- Sistema de autocontrol APPCC.
- Reglamento Europeo 852/2004.
- Reglamento Europeo 1169/2011 sobre alérgenos.
- Real Decreto 109/2010.
- Medidas legislativas actuales.