

# Manipulación de alimentos (Alto riesgo)

**ONLINE****DURACIÓN:**  
25 h.**LUGAR:**  
Online**ALUMNADO:**  
Trabajadores  
Autónomos

## MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO (INAD052PO)

Está diseñado para capacitar a los profesionales que trabajan en la manipulación de alimentos en ambientes donde hay un mayor riesgo de contaminación. Aprender sobre las normativas y buenas prácticas de higiene, control de temperaturas, prevención de contaminaciones cruzadas, manejo de residuos y seguridad alimentaria.

Si este curso no estuviera subvencionado te costaría: 125 €

**Categorías:** [Online](#)

**Etiquetas:** [Hostelería](#)

### CONTENIDO



1. CONCEPTUALIZACIÓN DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
2. ÁREAS DE HIGIENE PERSONAL.
3. EL AUTOCONTROL EN LA EMPRESA: SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APCC).

### OBJETIVOS



**Los objetivos del curso son los siguientes:**

Aplicar las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en manipulación de alimentos, para impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias en aquellas especialidades de Industrias Alimentarias, Hostelería y aquellas otras para cuyo ejercicio profesional se necesite.

### METODOLOGÍA



- **Sesiones de tutorías:** El alumno puede contactar con el tutor mediante el teléfono, foro, chat y mail de la plataforma de telefomación.
- **Sistema de evaluación:** El alumno debe contestar un cuestionario al final de cada tema y al final del curso.
- **Requisitos técnicos:** Ordenador, tablet y/o móvil de última generación con acceso a Internet.

### SALIDAS PROFESIONALES



**Industria alimentaria:** producción, procesamiento y logística.

**Hostelería y restauración:** cocinas, catering y hoteles.

**Sector sanitario y educativo:** comedores escolares y hospitales.

**Comercio de alimentos:** supermercados y mercados.

**Catering y eventos:** banquetes y servicios para eventos.

**Emprendimientos propios:** negocios de alimentos y bebidas.