


**MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO (INAD052PO)**

Aprende las técnicas esenciales para garantizar la seguridad alimentaria y dominar las prácticas correctas de higiene en alimentos de consumo directo. Con el curso **-INAD052PO-Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo** (25 horas) adquirirás conocimientos prácticos sobre los principales **factores de contaminación, pautas higiénicas y métodos de prevención** utilizados habitualmente en el sector hostelero y la industria alimentaria.
Durante la formación aprenderás a identificar los riesgos asociados a **comidas preparadas, productos de pastelería, ensaladas y platos sin cocinado posterior** , además de trabajar bajo los estándares de limpieza, desinfección y control de temperaturas. Conocerás las características biológicas de los distintos microorganismos y cómo aplicar las técnicas de manipulación y conservación más adecuadas para evitar brotes e infecciones de transmisión alimentaria.
También desarrollarás conocimientos sobre **el sistema de autocontrol (APPCC) y la normativa vigente de etiquetado** , utilizando correctamente los equipos y utensilios de trabajo y aplicando rigurosamente las normas de higiene y seguridad personal. Una formación práctica para adquirir una base sólida en seguridad alimentaria y ampliar tus recursos para cumplir con las exigencias sanitarias en el ámbito de la hostelería, la restauración y el comercio de alimentación.
Si este curso no estuviera subvencionado te costaría: 125 €

---

**Categorías:** Online
**Etiquetas:** Agroalimentario

**CONTENIDO**

1- Aspectos generales de la manipulación de alimentos
• Marco normativo vigente, peligros alimentarios y enfermedades de transmisión alimentaria.
2- Higiene y buenas prácticas de manipulación
• Hábitos higiénicos del personal, indumentaria de trabajo, limpieza y desinfección de útiles e instalaciones.
3- Sistemas de autocontrol sanitario
• Gestión del sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico), trazabilidad y control de alérgenos.

**METODOLOGÍA**

La formación se realiza 100 % online a través de nuestro campus virtual, en modalidad asíncrona, lo que permite al alumnado organizar sus tiempos de estudio dentro de los plazos establecidos.
Sesiones de tutoría
El alumnado dispone de un/a tutor/a online al que puede consultar dudas a través de la mensajería interna de la plataforma, correo electrónico y/o foros de consulta, recibiendo respuesta y acompañamiento durante todo el curso.
Sistema de evaluación
La evaluación es continua y se realiza íntegramente online mediante cuestionarios, actividades prácticas y pruebas de evaluación al finalizar los temas o unidades. No se realizan exámenes presenciales.
Requisitos técnicos
Es necesario disponer de ordenador, tablet (o incluso teléfono móvil), con navegador actualizado, conexión a internet estable y, recomendable, auriculares o altavoces para el seguimiento de los contenidos.
Material didáctico y recursos
Todo el material didáctico está disponible en la plataforma online (temarios, recursos descargables, actividades, vídeos, enlaces de interés,

etc.), accesible en cualquier momento dentro del periodo de impartición

**SALIDAS PROFESIONALES**

-Cocinero en restaurantes, bares y hoteles.
-Ayudante de cocina en establecimientos de restauración.
-Personal de catering para eventos y colectividades.
-Manipulador de alimentos en comedores escolares.
-Personal de cocina en residencias de ancianos.
-Personal de cocina en hospitales.
-Operario de industria cárnica (mataderos y salas de despiece).
-Operario de pescadería y plantas de congelados.
-Repostero y pastelero.
-Panadero.
-Dependiente de charcutería.
-Dependiente de carnicería.
-Dependiente de pescadería.
-Reponedor de productos frescos en supermercados.
-Operario de plantas de platos preparados.
-Mozo de almacén alimentario.
-Repartidor de alimentos a domicilio o en cadena de frío.
-Auxiliar de enfermería (encargado del reparto de comidas).
-Auxiliar de geriatría (encargado del servicio de comedor).
-Monitor de comedor escolar.