

MANIPULADOR DE ALIMENTOS (FCOM01)

El curso **-FCOM01- Manipulador de Alimentos** (10 horas) te prepara para manipular alimentos con seguridad y profesionalidad, aplicando buenas prácticas que protegen la salud del consumidor y mejoran la calidad del servicio en hostelería y alimentación.

Aprenderás a **clasificar los alimentos y reconocer criterios de calidad, a identificar fuentes y vías de contaminación** y los factores que favorecen el crecimiento de microorganismos (alimentos de alto y bajo riesgo y enfermedades asociadas), y a aplicar correctamente los métodos de conservación (temperatura, contenido en agua, métodos químicos, envasado, etiquetado y almacenamiento) para evitar riesgos.

Además, trabajarás medidas esenciales de higiene y limpieza (higiene personal, instalaciones, gestión de residuos, limpieza y desinfección, control de plagas) y **conocerás la normativa aplicable y sistemas de autocontrol como el APPCC**, reforzando la concienciación y el hábito de cumplir procedimientos para garantizar alimentos seguros y prevenir incidencias.

Si este curso no estuviera subvencionado te costaría: 50 €

Categorías: Online
Etiquetas: Hostelería

TEMARIO

1- Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Clasificación de los alimentos
  - Concepto de alimento
  - Tipos de alimentos
  - Criterios de calidad
- Identificación las fuentes de contaminación de los alimentos
  - Concepto de contaminación en alimentos
  - Tipo, 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 conservación de los alimentos
  - Métodos físicos: temperatura y contenido en agua
  - Métodos químicos

- Envasado. Envasados específicos. 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 (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico)
- Reglamento europeo 852/2004
- Reglamento europeo 1169/2011 sobre alérgenos
- Real Decreto 109/2010
- Medidas legislativas actuales

2- Habilidades de gestión, personales y sociales

• Concienciación de la importancia de la adopción de las medidas de limpieza e higiene personal en la manipulación de alimentos

• Valoración de la necesidad de aplicar correctamente los métodos de conservación y almacenamientos de los alimentos para evitar posibles enfermedades.

• Asimilación del valor del estricto cumplimiento de la normativa aplicable a la manipulación de los alimentos

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

– Trabajador en hostelería (restaurantes, bares, cafeterías)
– Personal de cocina (cocineros, ayudantes de cocina)
– Personal de servicio de catering
– Empleado en comercios de alimentación (supermercados, tiendas de comestibles, pescaderías, carnicerías, panaderías)
– Trabajador en industrias alimentarias
– Personal en comedores escolares u hospitalarios
– Repartidor o transportista de alimentos
– Vendedor de productos alimenticios