

Manipulador de alimentos y seguridad alimentaria

PRESENCIAL**DURACIÓN:**
75 h.**LUGAR:**
Paterna, Castellón**ALUMNADO:**
Trabajadores
Autónomos
Desempleados

MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (HOTR0046)

El curso Manipulador de alimentos y seguridad alimentaria (HOTR0046) (75 horas) te prepara para trabajar con alimentos de forma profesional, segura y conforme a la normativa, reforzando un perfil imprescindible en hostelería, restauración, comercios de alimentación e industrias del sector: aprenderás los conceptos y principios clave de la gestión de la seguridad alimentaria, la legislación y normativa aplicable, y cómo organizar la función de seguridad alimentaria dentro de una empresa (coordinación, comunicación interna y externa y realización de auditorías), incorporando un enfoque de gestión por procesos para identificar, planificar y mejorar procedimientos.

Además, profundizarás en la manipulación higiénica de alimentos para prevenir contaminaciones, aplicar medidas correctas de higiene, realizar limpieza y desinfección de locales y equipos, y organizar el entorno de trabajo con criterios de conservación y almacenamiento; también trabajarás la implantación de planes y sistemas como el APPCC (etapas previas, diseño e implantación), la trazabilidad, las acciones correctivas y la gestión y retirada de productos no seguros, para que puedas garantizar productos inocuos y aportar confianza y calidad en cualquier servicio o proceso alimentario.

Si este curso no estuviera subvencionado te costaría: 600 €

Categorías: [Presencial](#)
Etiquetas: [Hostelería](#)

TEMARIO



MÓDULO DE FORMACIÓN 1: LEGISLACIÓN Y NORMATIVA EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

ALIMENTARIA

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Gestión de la seguridad alimentaria.
 - Conocimiento de los conceptos básicos de la seguridad alimentaria.
 - Identificación de los principios de la gestión de la seguridad alimentaria.
 - Conocimiento de los conceptos generales de la seguridad alimentaria.
 - Conocimiento y aplicación de la legislación y normativa.
- Organización de la función de seguridad alimentaria.
 - Organización y coordinación.
 - Comunicación externa e interna.
 - Realización de auditorías.
- Aplicación de los principios de gestión por procesos.
 - Identificación de los procesos.
 - Planificación de los procesos.
 - Conocimiento de la medida de procesos.
 - Aplicación de mejoras de procesos.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Planificación y realización de productos inocuos.
- Planificación del diseño y desarrollo.
- Aplicación de planes o programas de requisitos.
- Identificación de etapas previas a un plan APPCC
- Manipulación de alimentos
- Realización de la higiene alimentaria.
- Prevención de la contaminación de los alimentos.
- Aplicación de las medidas correctas de Higiene.
- Realización de la limpieza y desinfección de locales y equipos.
- Organización del entorno en la manipulación de alimentos.
- Conservación de alimentos.
- Almacenamiento de los alimentos.
- Realización de un diseño y su implantación de un plan APPCC.
- Implantación de un sistema de seguridad alimentaria.
- Realización de la trazabilidad.
- Aplicación de las acciones correctivas.
- Manejo y retirada de productos no seguro

METODOLOGÍA

Las sesiones formativas se imparten de forma presencial en nuestras aulas, guiadas por un/a docente especialista que combina explicación teórica, ejercicios prácticos y actividades colaborativas en el aula. Todos los docentes disponen de gran experiencia en el sector.

Sesiones de tutoría

El alumnado puede plantear dudas y recibir orientación personalizada durante las clases y, en su caso, tutorías personalizadas con el/la docente.

Sistema de evaluación

La evaluación es continua. El alumno realizará actividades y/o pruebas al finalizar los temas o unidades, y, cuando proceda, una prueba final para comprobar la adquisición de los contenidos.

Requisitos técnicos

El centro proporciona el equipamiento necesario (ordenadores, software y conexión a internet) en el aula. El alumnado no necesita aportar equipo propio, salvo que lo desee de forma voluntaria.

Material didáctico y recursos

El material didáctico se entregará en formato libro, manual impreso y/o documentación digital, según las características del curso.

Kit corporativo

En los cursos presenciales se entrega un kit corporativo del centro, cuyo contenido puede variar en función de la duración de la acción formativa y puede incluir: mochila, pendrive, libreta y bolígrafo.

SALIDAS PROFESIONALES

Directores De Departamentos De Operaciones En Empresa De Hostelería Y/O Restauración, De 10 O Más Asalariados
Profesores Técnicos De Formación Profesional (Hostelería Y Turismo)
Encargados De Industrias Alimentarias
Jefes De Cocina (Hostelería)
Jefes De Partida (Hostelería)
Almaceneros De Empresas De Transportes
Almaceneros De Industrias Alimentarias
Reposteros-Pasteleros (Hostelería)
Encargados De Economato Y Bodega (Hostelería)
Gobernantes (Hostelería)