

Seguridad Alimentaria, Manipulación y Control de Alimentos

PRESENCIAL**DURACIÓN:**
6 h.**LUGAR:**
Castellón**ALUMNADO:**
Trabajadores
Autónomos
Desempleados

SEGURIDAD ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN Y CONTROL DE ALIMENTOS (INAD0011)

El curso Seguridad Alimentaria, Manipulación y Control de Alimentos (INAD0011) te da una formación práctica para trabajar con alimentos con criterios de higiene, control y cumplimiento normativo, reforzando un perfil esencial en hostelería y cualquier entorno donde se manipulen productos alimentarios.

Aprenderás a aplicar correctamente la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones, a seguir buenas prácticas higiénicas para prevenir contaminaciones y garantizar una manipulación segura, y a comprender y utilizar sistemas de autocontrol y normas alimentarias para mantener la trazabilidad, corregir incidencias y asegurar procesos fiables.

Además, incorporarás una visión responsable con la gestión medioambiental y de residuos, clave para mantener el orden, reducir riesgos y mejorar la calidad global del servicio.

Si este curso no estuviera subvencionado te costaría: 48 €

Categorías: [Presencial](#)

Etiquetas: [Hostelería](#)

TEMARIO



- Módulo 1 Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones 10 horas
- Módulo 2 Buenas prácticas higiénicas y de manipulación de alimentos 15 horas
- Módulo 3 Sistemas de autocontrol y normas alimentarias 25 horas
- Módulo 4 Gestión medioambiental y de los residuos 10 horas

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

- Operario/a de producción (con manipulación de alimentos)
- Operador/a de tienda (con manipulación de alimentos)
- Misceláneo/a en Planta Producción Industria Alimentos
- Auxiliar de restaurante
- Personal de catering
- Empleado/a de almacén de la industria alimentaria
- Empleado/a de comedores escolares
- Carnicero/a y Panadero/a
- Personal de reparto de alimentos
- Técnico/a en Calidad y Seguridad Alimentaria
- Responsable de Control de Calidad en Industria Alimentaria
- Empleado/a culinario/a (Servidores, Camareros, etc. que requieran carné de manipulador)