



 **AUDIOLIS**

FORMACIÓN PROGRAMADA PARA EMPRESAS

---

# Curso de Manipulador de alimentos

[www.audiolis.com](http://www.audiolis.com)

# Programa Formativo

FORMACIÓN PROGRAMADA PARA EMPRESAS



## Curso de Manipulador de alimentos

**Familia  
profesional**

Hostelería y Turismo

**Horas**

10 horas

**Modalidad**

Online

# Descripción del curso de Manipulador de alimentos

## Objetivos del curso

Identificar las fuentes de contaminación de los alimentos y aplicar la normativa vigente en seguridad e higiene alimentaria durante la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio de los alimentos

## Programa formativo

### 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

**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





Más formación  
Mejores emplead@s  
Mayores resultados

## Ventajas de la formación continua bonificada

### 01 MEJORES RESULTADOS

Incremento de los resultados económicos de la empresa fruto de la mejora y el reciclaje profesional de sus empleados.

### 02 PRODUCTIVIDAD

Aumenta la productividad de sus empleados.

### 03 SIN COSTES

Formación de calidad sin coste para la empresa ni para el trabajador.

### 04 CLIMA LABORAL

Mejora el clima laboral al sentirse los empleados mejor valorados por la empresa.

## 05 COMPROMISO

Mejora la imagen de la empresa y aumenta la motivación y el compromiso de los empleados.



## Características de nuestros cursos online

### APOYO CONTINUO

Formación impartida por expertos en la materia y seguimiento y apoyo continuo.

### CAMPUS VIRTUAL

Permite al alumnado conectarse sin limitaciones horarias ni lugar de impartición.

### CONTENIDOS INTERACTIVOS

Diseñados para conseguir un avance progresivo y motivante para el alumnado.



· Más formación, mejor empleo ·

952 10 14 94 · [info@audiolis.com](mailto:info@audiolis.com) · [www.audiolis.com](http://www.audiolis.com)