



 **AUDIOLIS**

FORMACIÓN PROGRAMADA PARA EMPRESAS

---

**Curso de  
(HOTR0046)  
Manipulador de  
alimentos y  
seguridad  
alimentaria**

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

# Programa Formativo

FORMACIÓN PROGRAMADA PARA EMPRESAS



## Curso de

(HOTR0046) Manipulador de alimentos y seguridad  
alimentaria

**Familia  
profesional**

Hostelería y turismo

**Horas**

75 horas

**Modalidad**

Online

# Descripción del curso de (HOTR0046) Manipulador de alimentos y seguridad alimentaria

## Objetivos del curso

Aplicar las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en el puesto de trabajo.

## Programa formativo

### Unidad 1: Gestión de la seguridad alimentaria.

- Conceptos básicos de gestión.
- Principios de la gestión de la seguridad alimentaria.
- La seguridad alimentaria. Conceptos generales.
- Política de seguridad alimentaria.
- Conceptos organizativos.
- Gestión.
- Legislación y normativa.

### Unidad 2: Organización de la función de seguridad alimentaria.

- Organización y coordinación.
- Comunicación externa e interna.
- Auditorías

### Unidad 3: Aplicación de los principios de gestión por procesos.

- Identificación de los procesos.
- Planificación de procesos.
- Gestión por procesos.
- Medida de procesos.
- Mejora de procesos.

### Unidad 4: Planificación y realización de productos inocuos.

- Planificación del diseño y desarrollo.
- Planes o programas de prerrequisitos.
- Etapas previas a un plan APPCC.

### Unidad 5: Manipulación de alimentos.

- Higiene alimentaria. Alteración y contaminación de los alimentos. Los gérmenes. Medidas de higiene personal y hábitos correctos.
- Limpieza y desinfección.
- Plan de limpieza y desinfección.

**Unidad 6: Organización del entorno en la manipulación de alimentos.**

- Métodos de conservación.
- Estudio General de las materias primas.
- Métodos de selección y clasificación de materias primas.

**Unidad 7: Diseño e implementación de un plan APPCC.**

- Identificación de puntos críticos de control.
- Determinación de límites críticos.
- Seguimiento de los puntos críticos de control.

**Unidad 8: Implantación de un sistema de seguridad alimentaria.**

- Trazabilidad.
- Acciones correctivas.
- Manejo y retirada de productos no seguros.



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)