CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Modalidad formativa	**Formato asincrónico (Aula virtual)**
Código	**MAB-INC**
Duración	**10 horas**
Formación reglada	**No**
Bonificable FUNDAE	**Sí**

Objetivos

- Acreditar la formación en cuestiones de higiene alimentaria recogida en el Plan de Formación de los establecimientos donde se manipulan alimentos.
- Aplicar la normativa higiénico-sanitaria actual con la finalidad de prevenir contaminaciones en los alimentos y toxiinfecciones alimentarias.
- Capacitar a las personas que desarrollan actividades relacionadas con la manipulación de los alimentos.

Destinatarios

Toda persona cuya actividad profesional implique una manipulación directa o indirecta de los alimentos: hostelería y restauración, alimentación, residencias geriátricas, transporte y distribución de refrigerados, almacenes, guarderías, comercio minorista, industria transformadora y comedores escolares. (cocineros, ayudantes y auxiliares de cocina, camareros, cajeros, reponedores, fruteros, carniceros, pescaderos, dependientes de tiendas de alimentación, quiosqueros, transportistas, azafatas, degustadoras o promotoras, repartidores, etc...)

Requisitos necesarios para acceder al curso

No se requieren requisitos específicos previos a los alumnos para realizar este curso.

SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES

Av. Huelva, 18. Local 3 21200
Aracena, Huelva | 959 12 86 65
info@incedeca.com
WWW.INCEDECA.COM

Contenidos

TEMA 1: INTRODUCCIÓN
1.1.- Objetivos del curso
1.2.- Conceptos y definiciones
TEMA 2: RIESGOS PARA LA SALUD DERIVADOS DEL CONSUMO DE ALIMENTOS Y/O DE SU MANIPULACIÓN
2.1.- Concepto de enfermedad alimentaria o toxiinfección alimentaria (T.I.A)
2.2.- Principales causas de contaminación de los alimentos
2.3.- Principales causas que contribuyen a la aparición de brotes de enfermedades de origen alimentario
TEMA 3: MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
3.1.- La higiene corporal
3.2.- La Salud
3.3.- Los hábitos higiénicos
TEMA 4: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS
4.1.- Consideraciones generales
4.2.- Productos para la limpieza y desinfección
4.3.- Buenas Prácticas de Limpieza y Desinfección
TEMA 5: DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN: CONTROL DE PLAGAS
5.1.- Consideraciones generales
5.2.- Investigación sobre el origen de la plaga y su distribución y extensión
5.3.- Medidas de control de plagas
TEMA 6: CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS
6.1.- Tipos de conservación de los alimentos
6.2.- Cómo deben almacenarse los alimentos que necesitan refrigiración
6.3.- Cómo deben almacenarse los alimentos que no necesitan refrigeración
6.4.- Envasado y etiquetado de los alimentos
TEMA 7: GESTIÓN DE RESIDUOS
7.1.-Correcta gestión de las basuras y residuos
7.2.- Respeto al medio ambiente
TEMA 8: EL TRANSPORTE Y LA DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS
8.1.- Consideraciones generales
8.2.- Normas generales de higiene en el transporte y distribución de alimentos
TEMA 9: RESPONSABILIDAD DE LA EMPRESA EN CUANTO A LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA: EL SISTEMA DE AUTOCONTROL
9.1.- Consideraciones generales
9.2.- Sistema de Autocontrol: Planes Generales de Higiene y Requisitos Simplificados de Higiene
TEMA 10: MEDIDAS FRENTE AL COVID-19
10.1- Recomendaciones frente a la COVID-19
TEMA 11: GESTIÓN DE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS
11.1.- Tipos de alérgenos e intolerancias alimentarias
11.2.- Normativa sobre alérgenos
11.3.- Los 14 alérgenos principales
11.4.- Cómo informar de alérgenos alimentarios
11.5.- Plan de gestión de alérgenos e intolerancias
11.6.- Herramientas del plan de gestión de alérgenos

Av. Huelva, 18. Local 3 21200
Aracena, Huelva | 959 12 86 65
info@incedeca.com
WWW.INCEDECA.COM

Versión: marzo 2025

Metodología

La metodología de este curso se basa en la formación a distancia a través del Aula Virtual. Se trata de una plataforma de formación que permite al alumno/a acceder a los contenidos del curso y realizar consultas al equipo docente, así como disponer de los recursos y la ayuda que necesite en cualquier momento.

La plataforma está disponible 24 horas al día los 7 días de la semana, y a través de la misma el alumno/a podrá solicitar ayuda del profesorado en todo momento. El equipo docente procurará reforzar la autonomía del alumno/a en su proceso formativo, apoyando y aclarando todas sus dudas y dificultades surgidas en el desarrollo de la acción formativa.

El curso se lleva a cabo por tanto, a través de los distintos espacios que están disponibles en la plataforma y en los que el alumno/a puede consultar material formativo on-line, descargar información, realizar ejercicios prácticos y realizar test de comprobación de conocimientos adquiridos.

El alumno dispone de 3 meses para finalizar el curso.

El seguimiento del alumno/a y la evaluación de sus conocimientos son continuos a través del seguimiento periódico de los avances realizados y la participación del mismo en los Foros de Tutorías que ofrece la plataforma tecnológica que da soporte al curso.

Al final del curso se realizará un ejercicio de evaluación a través de la plataforma, consistente en un examen tipo test con 20 preguntas multirespuesta (cuatro opciones disponibles y sólo una de ellas es correcta), el alumno deberá contestar correctamente al menos el 60% de las preguntas, y dispondrá de un máximo de 2 intentos para ello.