

## MANIPULADOR DE ALIMENTOS. SECTOR BEBIDAS



**Área:** Sin clasificar  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 10 h  
**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

### DESTINATARIOS

La acción formativa está dirigida a profesionales interesados en reciclar su formación, con la finalidad de potenciar sus habilidades y destrezas en el desempeño de sus funciones laborales.

### OBJETIVOS

Conocer, interpretar y aplicar las medidas preventivas de higiene y sanidad que puedan provocar contaminaciones alimentarias, así como adquirir destrezas y actitudes en relación a la manipulación adecuada, imponiendo las debidas garantías en los alimentos y productos alimentarios de acuerdo a la actividad laboral desarrollada, siendo en este caso, la llevada a cabo en el Sector Bebidas.

### CONTENIDOS

Unidad 1. Calidad alimentaria  
Definición de alimentos  
Clasificación de los alimentos  
Criterios de calidad de los alimentos  
Unidad 2. Alteraciones de los alimentos  
Deterioro de los alimentos de origen animal y de origen vegetal  
Unidad 3. Manipulación higiénica de los alimentos  
Cadena alimentaria: origen, transformación, tratamientos y trazabilidad de los alimentos  
El papel del manipulador de alimentos  
Manipulación de los alimentos específicos del curso  
Unidad 4. Locales e instalaciones  
Distribución de las instalaciones, iluminación, ventilación  
Maquinaria, herramientas y utillaje, limpieza y desinfección  
Eliminación de basuras y residuos  
Unidad 5. Higiene personal: Aseo, hábitos higiénicos, estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles  
Aseo y hábitos higiénicos  
Estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles  
Unidad 6. Información de productos alimenticios: Identificación, etiquetado, caducidad, composición  
Etiquetado: Identificación y composición  
Caducidad  
Unidad 7. Higiene alimentaria: Microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias  
Unidad 8. Conservación de los alimentos  
Unidad 9. Características específicas de los alimentos y productos alimenticios  
Unidad 10. Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos  
Diagrama de flujo sector bebidas

Unidad 11. Guía de Prácticas correctas de higiene  
Programa de prerrequisitos  
Control de procesos  
Revisiones de autocontrol periódicas  
Unidad 12. Legislación aplicable al manipulador de alimentos

## REQUISITOS

Los requisitos mínimos de asistencia y participación serán avalados por los registros correspondientes que incluirán, entre otros, los siguientes aspectos, que serán determinantes para la consecución del certificado de aprovechamiento:

1. Haber participado en el foro (Obligatorio: 1 entrada)
2. Haber visualizado al 75% el contenido; además de realizar las actividades tipo por cada una de las unidades didácticas.
3. Superar la prueba final con una nota mínima de 5 puntos.

Asimismo, el alumnado debería acumular un tiempo mínimo de conexión que se aproxime al 75% de las horas de la acción formativa, siguiendo recomendaciones de los correspondientes organismos de control, para evitar posibles incidencias.

Todos estos requisitos serán comprobados a través de la plataforma virtual de aprendizaje.

## CONTROLES APRENDIZAJE

Al finalizar el curso, deberás realizar una prueba de evaluación final tipo test.