

## MANIPULADOR DE ALIMENTOS SECTOR PRECOCINADOS, COCINADOS Y CONSERVAS



**Área:** Sin clasificar  
**Modalidad:** Presencial  
**Duración:** 6 h  
**Precio:** Consultar

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

### OBJETIVOS

Conocer las normas de seguridad e higiene alimentaria para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Se define como comida preparada aquella "elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada.

Podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional".

- \* Entre las empresas del sector de las comidas preparadas, podemos citar:
- \* Establecimientos elaboradores de comidas para llevar.
- \* Establecimientos hoteleros.
- \* Restaurantes, bares y cafeterías.
- \* Eventos para colectividades.
- \* Colegios, guarderías y escuelas de educación infantil (Comedores escolares).
- \* Clínicas y establecimientos hospitalarios.
- \* Residencias y albergues juveniles.
- \* Centros y residencias de la tercera edad.
- \* Comedores sociales.
- \* Medios de transporte.

### CONTENIDOS

- Módulo 1.- Calidad alimentaria: Concepto
  - \* Definición de alimentos.
  - \* Clasificación de los alimentos en el sector.
  - \* Criterios de calidad de los alimentos.
- Módulo 2.- Contaminación de los alimentos en el sector precocinados, cocinados y conservas.
- Módulo 3.- Alteraciones de los alimentos en el sector precocinados, cocinados y conservas.
- Módulo 4.- Conservación de los alimentos en el sector precocinados, cocinados y conservas.
- Módulo 5.- Información de productos alimenticios: Identificación, etiquetado, caducidad, composición y trazabilidad.
- Módulo 6.- Alergias alimentarias en el sector precocinados, cocinados y conservas.
- Módulo 7.- Prácticas generales de higiene personal: Aseo, hábitos higiénicos, estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles.

- Módulo 8.- Características específicas de los alimentos y productos alimenticios del sector precocinados, cocinados y conservas.
- Módulo 9.- Manipulación higiénica de los alimentos:
  - \* Cadena alimentaria: Origen, transformación, tratamientos, trazabilidad de los alimentos.
  - \* El papel del manipulador de alimentos.
  - \* Manipulación de los alimentos específicos del curso.
- Módulo 10.- Higiene alimentaria: Microorganismos en los alimentos contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias.
- Módulo 11.- Locales e instalaciones:
  - \* Distribución y mantenimiento de las instalaciones, iluminación, ventilación, etc.
  - \* Maquinaria, herramientas y utillaje, planes y procedimientos de limpieza y desinfección.
  - \* Aplicación de las normas de higiene alimentaria y buenas prácticas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos en el punto de venta (C.M.A.).
  - \* Eliminación de basuras y residuos.
- Módulo 12.- Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos:
  - \* Diagrama de flujo del sector precocinados, cocinados y conservas.
- Módulo 13.- Legislación aplicable al manipulador de alimentos relacionada con el sector precocinados, cocinados y conservas.
- Módulo 14.- Guía de Prácticas Concretas de Higiene del sector precocinados, cocinados y conservas.
- Módulo 15.- Fomento de la actividad emprendedora: Se hablará y describirán alguno/s de los siguientes contenidos, referidos a una empresa representativa del sector precocinados, cocinados y conservas:
  - \* Organigrama de la empresa. Relación funcional entre departamentos.
  - Organigrama logístico de la empresa. Proveedores, clientes y canales de comercialización. Procedimientos de trabajo en el ámbito de la empresa.
  - Sistemas y métodos de trabajo. Recursos humanos en la empresa: Requisitos de formación y de competencias profesionales asociadas a los diferentes puestos de trabajo. Sistema de calidad establecido en el centro de trabajo.
  - \* Innovación y desarrollo económico en la empresa. Principales características de la innovación en la actividad del sector precocinados, cocinados y conservas (materiales, tecnología, organización de la producción, etc.).