

## 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.