



HIGIENE ALIMENTARIA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS



fa
Business
Excellence
Academy

Deja de «defenderte» de las preguntas y empieza a dirigir la conversación.

El requisito imprescindible para trabajar en el sector alimentario.

Este programa de **Higiene Alimentaria**, antes conocido como **Manipulador de Alimentos (10 horas)** es la llave de acceso a sectores con alta demanda de empleo como hostelería, supermercados y logística. Obtén una certificación que demuestra tu competencia técnica en seguridad alimentaria y cumple con la normativa vigente.

Con este curso obtendrás:

Este curso se enfoca en proporcionar a los manipuladores de alimentos las habilidades y conocimientos necesarios para mantener altos estándares de higiene en la preparación, manejo y distribución de alimentos.

Una vez finalizado obtendrás el certificado acreditativo de aprovechamiento de la formación



15 horas



22 lecciones



Consultas 24/7



Evalúa tu aprendizaje



Certificado Acreditativo

En cualquier industria relacionada con la alimentación, la higiene no es una opción, es un requisito legal. Este curso proporciona los conocimientos necesarios para mantener los más altos estándares en la preparación, manejo y distribución de alimentos.

Programa Formativo

01.- Introducción a la Higiene Alimentaria: Conceptos esenciales sobre la importancia de la higiene alimentaria y su relevancia para la salud pública.

02.- Contaminación Alimentaria: Exploración de los diferentes tipos de contaminación alimentaria y medidas preventivas para garantizar la seguridad de los alimentos.

03.- Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETAs): Identificación y prevención de enfermedades causadas por el consumo de alimentos contaminados.

04.- Toxiinfecciones Alimentarias: Comprensión de las infecciones causadas por toxinas presentes en los alimentos y cómo prevenirlas.

05.- Manipulación Higiénica de Alimentos: Prácticas seguras para la manipulación de alimentos y la prevención de contaminación durante su procesamiento.

06.- Métodos de Conservación de los Alimentos: Exploración de diversas técnicas para conservar alimentos de manera segura y mantener su calidad.

07.-Etiquetado y Trazabilidad: Importancia del etiquetado preciso y el seguimiento de la trazabilidad en la cadena alimentaria.

08.- Locales de Manipulación: Normas y requisitos para mantener locales de manipulación de alimentos seguros y cumplir con las regulaciones.

09.- APPCC y Manipulador: Introducción al Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) y las responsabilidades del manipulador en la seguridad alimentaria.

¿A quién va dirigido?

Perfiles con alta demanda:.

Hostelería: Camareros, cocineros, ayudantes de cocina y personal de catering.

Comercio: Dependientes de supermercados, carnicerías, pescaderías y panaderías.

Logística: Personal de reparto y encargados de almacén de alimentos.

Instituciones: Servicios de alimentación en hospitales y escuelas.

Ventajas de estudiar con nosotros

Flexibilidad Total: Accede desde cualquier lugar y en cualquier momento.

Soporte Continuo: Tutorías 24/7 vía email o WhatsApp para resolver tus dudas rápidamente.

Autoevaluación: Sistema de autoevaluación para consolidar lo aprendido antes de obtener el certificado.