

# MANIPULADOR DE ALIMENTOS: DELIVERY & TAKE AWAY (online)

**A QUIÉN VA DESTINADO** al personal que manipula, prepara y reparte alimentos en establecimientos con servicio DELIVERY y TAKE AWAY.

**PARA QUÉ CAPACITA** para saber aplicar la normativa higiénico-sanitaria en el sector de la restauración y acreditar al manipulador de alimentos, como titular de la formación exigida, ante el control oficial por parte de las autoridades competentes.

**DURACIÓN** 10 horas (la **modalidad online** permite empezar el curso cuando convenga y adaptar los horarios a las propias necesidades. Se puede realizar el curso según el ritmo de aprendizaje de cada persona: repasar y hacer tantas veces como se quiera un ejercicio o una lección).

**FECHAS INICIO CADA 15 DÍAS** (a determinar con cada empresa y/o participante).

**PRECIO** 75€ (bonificable 100%)<sup>1</sup>

## METODOLOGÍA

En este curso online se efectúa un seguimiento periódico del progreso, para ayudar a cumplir los requisitos exigidos para superar con éxito la formación. Con ejercicios de autoevaluación, que permiten reforzar, tantas veces como se requiera, los conocimientos que ya disponen los profesionales. A medida que se completan los ejercicios, el tutor informa del progreso, a través de mensajes en el campus virtual, para provocar una relación de confianza y proximidad. La comunicación puede realizarse por diferentes medios: red social del campus, e-mail, foro de dudas y por teléfono.

## OBJETIVOS

- Concienciar sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos y conocer las causas que provocan intoxicaciones alimentarias.
- Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
- Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones.
- Llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal.
- Adquirir los conocimientos básicos de los Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y las Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH) de las especialidades correspondientes.
- Cumplir la legislación sanitaria vigente a los manipuladores de alimentos.

## CONTENIDOS

### 1. CALIDAD ALIMENTARIA

Definición de alimentos  
Clasificación de los alimentos  
Criterios de calidad de los alimentos

### 2. ALTERACIONES DE LOS ALIMENTOS

Deterioro de los alimentos de origen animal y de origen vegetal

### 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

### 4. LOCALES, INSTALACIONES Y DISPOSITIVOS DE REPARTO

Maquinaria, herramientas y utillaje, limpieza y desinfección  
Distribución de las instalaciones, iluminación, ventilación  
Eliminación de basuras y residuos

### 5. HIGIENE PERSONAL

Aseo y hábitos higiénicos  
Estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles

### 6. INFORMACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Etiquetado: identificación y composición  
Caducidad

### 7. HIGIENE ALIMENTARIA

Microorganismos en los alimentos  
Contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias

### 8. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

### 9. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE LOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS

### 10. PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS

### 11. GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE

Fase de recepción de materias primas. Control de proveedores  
Fase de conservación y almacenamiento  
Fase de preparación, elaboración y cocinado  
Fase de recalentamiento y utilización de productos cocinados

### 12. LEGISLACIÓN APLICABLE AL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. Para los trabajadores en activo contratados en régimen general (no autónomos), el importe total de este curso se puede bonificar 100% a través de la **Fundación Estatal para la Formación en el Empleo**, con el crédito anual que cada empresa dispone para realizar formación. Le informamos del crédito disponible de su empresa.