

MANIPULADOR DE ALIMENTOS, SECTOR HOSTELERÍA

SKU: EVOL-4597-iNO-B | **Categorías:** [HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA](#), [Manipulación de Alimentos y alergias](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [10](#)

Cod. 01

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

MANIPULADOR DE ALIMENTOS, SECTOR HOSTELERÍA

Objetivos:

Es poco lo que se conoce sobre seguridad alimentaria no solo a nivel particular sino a nivel laboral, en muchas ocasiones un producto no es bien manipulado ocasionando graves consecuencias para el cliente o usuario de tal producto o servicio, por ende ocasionando graves pérdidas al negocio o empresa y exponiéndose a multas, sanciones o al cierre del mismo. Es por ello que es de vital importancia para evitar todas estas consecuencias, que tengamos unos buenos conocimientos o una buena preparación en la manipulación de alimentos. Este curso prepara dentro del sector hostelero, no solo para la obtención de los conocimientos necesarios para una correcta manipulación sino también para llevarlo a la práctica concreta en hostelería mediante procedimientos de control, manipulación, higiene y almacenamiento

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LOS ALIMENTOS

1. Conceptos relacionados con la alimentación
2. Clasificación de los alimentos
3. Clasificación de nutrientes

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

1. El manipulador en la cadena alimentaria
2. Concepto de alimento
3. Nociones del valor nutricional
4. Recomendaciones alimentarias
5. El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol



UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
2. Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
3. Origen de la contaminación de los alimentos
4. Los microorganismos y su transmisión

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. LA IMPORTANCIA DEL REGLAMENTO

1. Principios del control de alérgenos
2. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
3. Nuevas normas
4. Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y BUENAS PRÁCTICAS

1. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos
2. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos
3. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria
4. Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo

¿Trabajas en cocina, bar o restaurante? Este curso te brinda las claves para manipular alimentos de forma segura y profesional, cumpliendo con la normativa vigente. Aprenderás cómo evitar contaminaciones, gestionar alérgenos, mantener una higiene impecable y proteger la salud de tus clientes.

Creemos que te puede interesar este curso: [Manipulador de Alimentos. Alto Riesgo](#)

o este otro: [Manipulador de Alimentos. Bares y Restaurantes](#)

Síguenos en: [Instagram](#)

