

## MANIPULADOR DE ALIMENTOS. SECTOR RESTAURACIÓN.



### Dirigido a:

El curso de manipulador de alimentos para el sector de restauración está dirigido a personas que trabajan o desean trabajar en establecimientos donde se manipulan alimentos destinados al consumo humano. Esto incluye principalmente:

Personal de restaurantes y bares: Meseros, cocineros, ayudantes de cocina, y cualquier otro trabajador que manipule alimentos o bebidas.

Trabajadores de cafeterías y servicios de catering: Personal que se encarga de preparar y servir alimentos en eventos y servicios de alimentación colectiva.

Empleados de comedores escolares, hospitales y residencias: Aquellos que preparan o distribuyen alimentos en lugares con un gran número de comensales.

Repartidores de comida a domicilio: Quienes transportan y entregan alimentos, ya que deben conocer normas de manipulación para evitar la contaminación durante el reparto.

Encargados de almacenes y distribuidores de alimentos: Personal que maneja, almacena o distribuye alimentos en el sector de restauración.

### Objetivos:

Este módulo formativo tiene como objetivo general que a su finalización el alumno haya adquirido los conocimientos, destrezas y actitudes necesarias para aplicar en su puesto de trabajo un correcto comportamiento y las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en manipulación de alimentos, para impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias en el Sector Restauración.

### Contenidos formativos:

Manipulador de alimentos. Sector Restauración

Calidad alimentaria

- Definición de alimentos.
- Clasificación de los alimentos.
- Criterios de calidad de los alimentos.

Alteraciones de los alimentos

- Deterioro de los alimentos de origen animal y de origen vegetal.

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.

## Locales e instalaciones

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

## 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.

## Información de productos alimenticios: Identificación, etiquetado, caducidad, composición

- Etiquetado: Identificación y composición.
- Caducidad.

## Higiene alimentaria: Microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias

## Conservación de los alimentos

## Características específicas de los alimentos y productos alimenticios

## Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos

## 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.

## Legislación aplicable al manipulador de alimentos

NOTA: Los contenidos del presente título se ajustan a los "contenidos" del programa formativo oficial "Manipulador de alimentos. FCOM01" vinculado con el antiguo FCMA01 y publicado por el SEPE. En Marzo de 2022 el SEPE publica un "nuevo" Programa Formativo Oficial "Manipulación de alimentos. FCOM01" presentando "Resultados de Aprendizaje" en lugar de "Contenidos". Los contenidos del presente título están diseñados para alcanzar los "Resultados de Aprendizaje" contemplados en el "nuevo" Programa Formativo Oficial.

**Duración:** 10 Horas

**Fecha Inicio:** 15-11-2025

**Fecha Fin:** 30-11-2025

**Horario:** CONSULTAR PROXIMAS FECHAS ONLINE

**Lugar Impartición:** Consultar

**Precio:** 75,00€

**Descuentos:** PRECIO ÚNICO

**Tipo de Formación:** Bonificable. Todos nuestros cursos son bonificables por la Fundación Tripartita.

**Requisitos:** Consultar

**Calendario:** Estamos actualizando el contenido, perdona las molestias.

*\* Delfín Formación es una entidad inscrita y acreditada en el registro de Centros y Entidades de Formación Profesional para el Empleo de la Comunidad Valenciana.*

*\* Si tienes cualquier duda, por favor llámanos al 965 34 06 25 o envíanos un WhatsApp al 607 74 52 82, te responderemos lo más rápido posible.*