

# Curso de manipulador de alimentos online



Ana y Laura  
**Dietista - Nutricionista**



## Reglamento

El Reglamento 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en su anexo II, capítulo XII, incluye entre las obligaciones de las empresas alimentarias, la de garantizar la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.

Se define como **MANIPULADOR DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS** a aquella persona que en su actividad laboral está en contacto con los alimentos durante su transporte, almacenamiento, preparación, envasado, distribución y venta.

Esta formación es importante para garantizar una aplicación efectiva de las prácticas correctas de higiene y debe responder a necesidades concretas de cada empresa alimentaria. Además será exigida por las autoridades sanitarias, las cuales en el ámbito de su competencia, comprobarán el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa de aplicación Reglamento (CE) 852/2004 y lo que se establece en la normativa específica y verificarán, en el lugar de trabajo, el cumplimiento de las prácticas correctas de manipulación que evidencien la suficiente formación en higiene alimentaria de los manipuladores, acorde a su actividad laboral.

Asimismo, la empresa alimentaria debe garantizar en todo momento la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios. En consecuencia, la formación debe ser un proceso continuo a lo largo de toda la vida laboral del manipulador, basado en las necesidades formativas observadas durante la supervisión de las prácticas de manipulación, en la adaptación a los cambios en los procesos de elaboración y en la actualización de la legislación alimentaria.

**La realización del Curso de Manipulador de Alimentos favorecerá la empleabilidad de los alumnos, ya que podrán aportar el certificado de aprovechamiento del curso en posibles entrevistas de trabajo.**





## Objetivo general

El objetivo del curso es que el manipulador de alimentos lleve a cabo unas buenas prácticas de higiene en su puesto de trabajo, dentro del sector de la hostelería y restauración colectiva y así, favorezca la protección de la salud de los consumidores.



## Objetivos específicos

- Conocer la normativa vigente en cuanto a formación en manipulación de alimentos y aprender conceptos claves.
- Prevenir la contaminación cruzada en la cocina, en alergias e intolerancias alimentarias e identificar las principales fuentes de contaminación.
- Determinar las causas más comunes de alteración de los alimentos.
- Identificar los factores que aumentan o disminuyen la aparición de microorganismos.
- Definir qué es una enfermedad transmitida por los alimentos, características y tipos.
- Conocer los microorganismos y parásitos transmisores de enfermedades y cómo prevenirlos mediante unas correctas prácticas de higiene y seguridad alimentaria.
- Describir las etapas en la manipulación de alimentos y aspectos a tener en cuenta para producir alimentos seguros.
- Detallar todas las medidas higiénico-sanitarias para evitar la contaminación de los alimentos.
- Conocer las condiciones necesarias de las instalaciones, equipos y menaje en el área de manipulado.
- Describir los planes que se incluyen en las Prácticas Correctas de Higiene.
- Conocer en qué consiste el Sistema APPCC y su aplicación en las empresas alimentarias.



# Contenidos

El curso está dividido en 10 módulos, además de un último tema de resumen y un Anexo de 10 preguntas y respuestas sobre Seguridad Alimentaria y Covid-19

## 1 Introducción, normativa y definiciones

## 2 Contaminación cruzada, alérgenos y fuentes de contaminación

- 2.1 Definición y prevención de la contaminación cruzada
- 2.2 Contaminación cruzada y alergias e intolerancias alimentarias
- 2.3 Fuentes de contaminación

## 3 Alteración de los alimentos

- 3.1 Definiciones: peligro, riesgo, alimento alterado y alimento contaminado
- 3.2 Clasificación de los alimentos según su origen
- 3.3 Tipos de alteraciones de los alimentos

## 4 Factores o condicionantes contribuyentes al crecimiento bacteriano: factores intrínsecos y extrínsecos

## 5 Enfermedades transmitidas por los alimentos

- 5.1 Definición y características
- 5.2 Tipos de enfermedades transmitidas por los alimentos
- 5.3 Elementos que intervienen en una enfermedad transmitida por los alimentos

## 6 Principales microorganismos y parásitos causantes de enfermedades

- 6.1 Salmonella
- 6.2 Listeria Monocytogenes
- 6.3 Clostridium Botulinum
- 6.4 Campylobacter Jejuni
- 6.5 Staphylococcus Aureus
- 6.6 Anisakis



## **7 Proceso de manipulación de alimentos**

- 7.1 Recepción de materia primas
- 7.2 Almacenamiento de los alimentos
- 7.3 Conservación de los alimentos
- 7.4 Preparación y cocinado de los alimentos
- 7.5 Emplatado y servicio

## **8 Actitudes y hábitos higiénicos de los manipuladores de alimentos**

- 8.1 Prácticas de higiene correctas
- 8.2 Prácticas de higiene incorrectas

## **9 Higiene en el área de manipulado**

- 9.1 Condiciones estructurales, sanitarias e higiénicas de los locales o instalaciones destinadas a los productos alimenticios
- 9.2 Condiciones sanitarias e higiénicas de los equipos
- 9.3 Condiciones sanitarias e higiénicas de los utensilios

## **10 Prerrequisitos y Sistema APPCC**

- 10.1 Marco normativo del sistema de autocontrol
- 10.2 Prerrequisitos previos de higiene (PCH)
- 10.3 Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)

## **11 Finalización del curso y resumen de los conceptos más importantes**

## **12 10 preguntas y respuestas sobre seguridad alimentaria y covid-19**





## ¿Qué material incluye el curso? Metodología

Cada módulo contiene:



**Un documento pdf con todos los contenidos desarrollados**



**Un vídeo explicando los conceptos claves**



**En algunos módulos adjuntaremos también normativas, documentos y enlaces de interés.**

## Evaluación y Certificado de aptitud

Para verificar que se han conseguido los objetivos previstos en el curso y una vez se hayan visto todos los vídeos y leído todos los documentos, cada alumno realizará un examen tipo test para evaluar sus conocimientos.

Una vez se haya realizado el examen, se entregará un certificado de aptitud a aquellos alumnos que hayan superado satisfactoriamente dicha prueba





### **¿A quién va dirigido?**

Cualquier persona que dedique su actividad laboral al sector HORECA. (Hostelería, Restauración Colectiva y Catering).



### **Periodo vigencia**

El certificado ya no tiene caducidad ni se tiene que renovar. Se trata de una formación continuada.



### **Precio**

A determinar en función del tipo de colaboración que se realice. El precio por alumno es de 20€



### **¿Cuántas personas pueden realizar el curso?**

El número de plazas es ilimitado





## Profesorado

Somos Ana y Laura Bilbao Cercós, graduadas en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Valencia y con un Máster de Profesor de Educación Secundaria.

Tenemos una gran formación complementaria gracias a la asistencia a cursos, jornadas y congresos en el ámbito de la alimentación, nutrición y dietética.

Actualmente, somos las dietistas-nutricionistas y socias-fundadoras de Nuttralia, empresa que brinda soluciones integrales y personalizadas en educación alimentaria a empresas y particulares/ a personas u organizaciones.

Nuestra experiencia profesional abarca tanto el ámbito clínico como educativo tanto en el sector público como privado. Realizamos formación en manipulación de alimentos e higiene alimentaria desde hace más de 6 años en colaboración con otras entidades con el fin de aumentar la empleabilidad y asegurar la producción de alimentos seguros y proteger la salud de los consumidores.



**Laura Bilbao**



**Ana Bilbao**

## ¿Cómo llegar?

- Estaciones Valenbisi junto al centro.
- Parking público a 1 minuto.
- Estación del Norte Renfe a 5 minutos.

**Conexión metro** Líneas 3 y 5.

**EMT** Líneas 7, 60, 11, 73, 27, 62  
9,11,71,8,67,70.



📍 Av. del Oeste, 34, 4º, 8º | 46001 Valencia

☎ 666 972 524 - 666 972 125

✉ [info@nuttralia.com](mailto:info@nuttralia.com) | [www.nuttralia.com](http://www.nuttralia.com)

