

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

■ OBJETIVO GENERAL

- Identificar las fuentes de contaminación de los alimentos y aplicar la normativa vigente de seguridad e higiene alimentaria durante la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio de los alimentos.

■ DESTINATARIOS/AS

- Trabajadores y trabajadoras de cooperativas, de empresarios/as agrícolas (trabajadores/as agrarios por cuenta ajena), y de cualquier otro tipo de empresa que tenga acceso al Sistema de Formación Programada.

■ DESARROLLO

- **Duración:** 10 horas
- **Fechas:** del 25 de agosto al 1 de septiembre de 2025
- **Campus virtual de formación:**
- Para el aprendizaje se dispone de una plataforma virtual con gran cantidad de herramientas (preguntas frecuentes, documentos para ampliar, calendario, ejercicios de autoevaluación, grupos, wikis, bases de datos, foros, mensajería instantánea, chat, etc.), todas ellas muy interesantes y útiles para la ejecución eficaz de la acción formativa. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso.

■ CERTIFICACIÓN



Se expedirá un **certificado de participación** avalado por la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo, a los/as alumnos/as que superen al menos el 75% de los exámenes obligatorios del curso.

PROGRAMA

1 Clasificación de los alimentos

- Concepto de alimentos
- Tipos de alimentos
- Criterios de calidad

2 Identificación de las fuentes de contaminación de los alimentos

- Concepto de contaminación en alimentos
- Tipos, vías y fuentes de contaminación

3 Reconocimiento de los factores de crecimiento de los microorganismos en alimentos

- Tipos de microorganismos
- Factores de crecimiento
- Alimentos de alto y bajo riesgo para la contaminación por microorganismos
- Enfermedades transmitidas por microorganismos en alimentos

4 Distinción de los métodos de conservación de los alimentos

- Métodos físicos: temperatura y contenido en agua
- Métodos químicos
- Envasados específicos. Productos no envasados
- Etiquetado
- Almacenamiento

5 Adopción de medidas de limpieza en la manipulación de alimentos

- Higiene personal
- Locales e instalaciones
- Residuos y reciclado de residuos
- Limpieza y desinfección de instalaciones y equipos
- Control de plagas

6 Reconocimiento de la normativa aplicable a la manipulación de alimentos

- Sistema de Autocontrol APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico)
- Reglamento europeo 852/2004 y reglamento europeo 1169/2011 sobre alérgenos
- Real Decreto 109/2010
- Medidas legislativas actuales

■ **TUTORIZA: M^a ÁNGELES GARCÍA, Consultora de Calidad**

Dpto. Calidad y Seguridad Alimentaria de Cooperativas Agro-alimentarias CLM

ORGANIZA

Departamento de Formación de Cooperativas Agro-alimentarias CLM

Avda. de Criptana, 43
13600 Alcázar de San
Juan Tlf.: 926 54 52 00
Fax: 926 54 52 08



DELEGACIONES DE CACLM

c/ Rosario, 6 -pta. 5 p.12
02001 Albacete
Tlf: 607 82 31 22
Fax: 967 24 10 19

Pza. de la Hispanidad,10 -
4ºA 16002 Cuenca
Tlf: 969 22 51 56
Fax: 969 22 58 01

Ronda de Buenavista,15-2º
45005 Toledo
Tlf: 925 21 09 21
Fax: 925 21 09 16

C/ Juan II, 1A-5ºB
13001 Ciudad Real
Tlf: 609 46 83 41
Fax: 926 21 50 90



cooperativas@agroalimentariasclm.coop www.agroalimentariasclm.coop

FORMACIÓN FINANCIADA MEDIANTE EL SISTEMA DE BONIFICACIONES DE LA FUNDACIÓN ESTATAL PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

■ INSCRIPCIONES



Es necesario que los/as interesados/as remitan la documentación que se indica por correo electrónico a la dirección sromero@agroalimentariasclm.coop

- Modelo de adhesión al contrato de encomienda de la organización de formación, firmado y sellado por la Cooperativa/ SAT, o empresa de que se trate.
- Comunicación del curso a la Representación Legal de los Trabajadores, en caso de que la haya.
- Por cada trabajador/a: Ficha de inscripción, junto a fotocopia del DNI y cabecero de la última nómina.

■ COSTE DE LA ACTIVIDAD

60€/participante

Incluye: tutorización de los contenidos, certificado y gestión de la bonificación ante la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo.

Todas las empresas, por la cotización en el Régimen General a la Seguridad Social, disponen de un "crédito de formación" anual que se puede destinar para formar a sus trabajadores/as. El importe a bonificar dependerá del crédito y tamaño de cada empresa. Las personas que no se bonifiquen recibirán un cargo en cuenta el día anterior al comienzo del curso.

Cancelaciones: en caso de no cancelar la inscripción o realizarla con menos de 72 horas deberá abonar el 100% del importe.