

CURSO PRESENCIAL

MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS



MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS

■ OBJETIVOS GENERALES:

- Mejorar la cualificación de los profesionales de la industria alimentaria y establecimientos de alimentación.
- Ayudar a las cooperativas y/o empresas agroalimentarias a cumplir con la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria.

■ OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Dotar a los participantes de los conocimientos y habilidades que les permitan realizar los trabajos de manipulación de alimentos con las garantías de higiene establecidas en la legislación vigente.
- Mejorar los niveles de seguridad alimentaria, garantizando la mejora de la producción y favoreciendo la competitividad de las empresas e industrias agroalimentarias.

■ DESTINATARIOS

- Trabajadores de cooperativas, de empresarios agrícolas (trabajadores agrarios por cuenta ajena), y de cualquier otro tipo de empresa que tenga acceso al Sistema de Formación Programada (antes Formación Bonificada) que entre sus funciones se encuentre la manipulación de alimentos.

■ DESARROLLO

- **Duración:** 4 horas
- **Fecha:** **28 de mayo de 2026**
- **Lugar:** Coop. Unión Campesina Iniestense, c/ San Ildefonso, 1 – Iniesta (Cuenca).
- **Horario:** de 10:00 a 14:00h de la mañana.

■ MATERIAL PARA EL ALUMNO

- Manual de contenidos en formato digital
- Carpeta, bolígrafo y bloc de notas

■ CERTIFICACIÓN

Se expedirá un certificado de participación avalado por la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo, a los alumnos que asistan al menos al 75% de las horas del curso y lo realicen con aprovechamiento.



PROGRAMA

ENSEÑANZAS COMUNES (2H)

- Introducción.
- Calidad alimentaria: Criterios de apreciación.
- Alteración de los alimentos. Signos de deterioro de los alimentos: de origen animal y de origen vegetal.
- Manipulación higiénica de los alimentos. La cadena alimentaria: origen, transformación, tratamiento térmico,
- descongelación..., almacenamiento, tiempo de permanencia, distribución y consumo.
- Locales: Estructura y aditamentos internos, instalaciones y salas: proyecto y distribución, iluminación y ventilación, y limpieza y desinfección.
- Higiene personal: Aseo personal, hábitos higiénicos (fumar, comer...) y estado de salud.
- Información sobre el producto: Identificación del lote, etiquetado e información al consumidor.
- Higiene alimentaria: Microorganismos en los alimentos, factores de crecimiento y de inhibición; fuentes de contaminación de los alimentos.
- Toxiinfecciones alimentarias: infecciones alimentarias por parásitos, bacterias, hongos, virus, intoxicaciones alimentarias, por toxinas microbianas, por ingestión de pescados o alimentos tóxicos...
- Nutrición y composición de los alimentos: Hidratos de carbono, proteínas, grasas, fibra y micronutrientes. Dieta mediterránea.
- Enfermedades metabólicas, intolerancias y alergias alimentarias. Obesidad. Diabetes mellitus. Enfermedad celíaca.
- Dietas adecuadas. Nivel permitido de gluten en el alimento. Etiquetado obligatorio. Contaminantes y/o manipulaciones incorrectas.
- Conservación de los alimentos: Métodos físicos: Frío, calor, desecación, liofilización, radiaciones; métodos químicos: Sal, azúcares, curado, ahumado, conservantes, acidificantes...;
- envasado: Requisitos de los materiales para envasar y tipos de envasado.
- Asesoramiento en cuanto a la detección y autocontrol de puntos de peligro en el ámbito de cada actividad: Aspectos a destacar en la legislación aplicable en cada sector de actividad y enfermedades profesionales relacionadas con el sector.

ENSEÑANZAS PROPIAS (2H)

- Nociones elementales sobre el control oficial.
- Aspectos a destacar en la legislación aplicable en cada sector de actividad.
- Enfermedades de transmisión alimentaria y enfermedades profesionales relacionadas con el sector. manipulación correcta y específica de los productos.
- Manipulación y elaboración correcta de alimentos preparados para obesos, afectados de diabetes, enfermedad celíaca y otros colectivos con intolerancias y alergias; ejemplos de dietas y platos destinados a estos colectivos.
- Alteraciones, características y puntos de control crítico en la elaboración, distribución y venta de productos en- cuadrados en alguno de los sectores específicos.

Imparte: Daniel Rojas, Técnico Dpto. de Seguridad Alimentaria de Cooperativas Agro-alimentarias Castilla-La Mancha

ORGANIZA

Departamento de **Formación de Cooperativas Agro-alimentarias CLM**

Avda. de Criptana, 43
13600 Alcázar de San Juan
Tlf.: 926 54 52 00
formacion@agroalimentariasclm.coop



ER-0221/2011

DELEGACIONES DE CACL M

C/ Rosario, 6, 5º -pta. 12 02001 Albacete Tlf: 607 82 31 22	Pza. de la Hispanidad, 10, 4ªA 16002 Cuenca Tlf: 969 22 51 56	Ronda de Buenavista, 15-2º 45005 Toledo Tlf: 925 21 09 21	C/ Juan II, 1A-5ºB 13001 Ciudad Real Tlf: 609 46 83 41
---	---	---	--



cooperativas@agroalimentariasclm.coop

www.agroalimentariasclm.coop



www.facebook.com/cooperativasagroalimentariasclm



Coop Agro CLM



<https://www.instagram.com/coopagroclm/>

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

85€/participante*

*Cantidad bonificable por alumno/a en los Seguros Sociales: 57,20€

Incluye: impartición 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.
Mínimo de participantes: 12 alumnos/as