

CONTENIDOS DEL CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO

MÓDULO I: CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

1. CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS
2. ORIGEN Y CONSECUENCIAS DE LAS ALTERACIONES DE LOS ALIMENTOS
3. CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
4. LOS MICROORGANISMOS
5. TIA: TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS

MÓDULO II: HIGIENE ALIMENTARIA.

1. HIGIENE ALIMENTARIA
2. HIGIENE DEL MANIPULADOR
3. HIGIENE DE LOS ALIMENTOS MÁS COMUNES

MÓDULO III: MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

1. MODIFICAN LA TEMPERATURA
2. CONSERVACIÓN QUÍMICA
3. REDUCEN EL CONTENIDO EN AGUA
4. ENVASADO ESPECÍFICO

MÓDULO IV: MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

1. RECEPCIÓN DE LA MATERIA PRIMA
2. ALMACENAMIENTO
3. MANEJO DE RESIDUOS
4. ENVASADO Y ETIQUETADO
5. DISTRIBUCIÓN Y VENTAS

MÓDULO V: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. GESTIÓN DE PLAGAS.

1. NORMAS DE HIGIENE DEL LOCAL
2. NORMAS DE HIGIENE DE LOS UTENSILIOS
3. HIGIENIZACIÓN
4. CONTROL DE PLAGAS

MÓDULO VI: INFORMACIÓN ALIMENTARIA. ALÉRGENOS.

1. ENVASADO Y ETIQUETADO
2. ALÉRGENOS

MÓDULO VII: SISTEMA DE AUTOCONTROL.

1. PLANES GENERALES DE HIGIENE (PRERREQUISITOS)
2. SISTEMA APPCC (ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS)

BIENVENIDA E INTRODUCCIÓN AL CURSO

Bienvenido al curso, mi nombre es Rocío Arillo Ruiz y estaré a cargo de su formación, acompañándole a lo largo de este curso para garantizar que adquiera los conocimientos necesarios y puedas aplicarlos con confianza en su día a día. Cuento con amplia experiencia en formación, tanto en Seguridad Alimentaria como en otras áreas técnicas, incluyendo la enseñanza de química a futuros ingenieros y farmacéuticos.

MÁS QUE UN REQUISITO, UNA RESPONSABILIDAD

La formación en manipulación de alimentos no es solo un trámite obligatorio, sino una herramienta clave para garantizar la seguridad y calidad en el sector alimentario. Conocer y aplicar correctamente estos principios no solo le ayudará a desarrollarse profesionalmente, sino que también protegerá la salud de los consumidores.

Quizás se esté preguntando del porqué del título del curso, **“MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO”**, pues bien, la definición que hace la normativa vigente de un **manipulador de alimentos** es la siguiente:

“Todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio”.

Pero va más allá y hace una definición de **manipuladores de mayor riesgo**:

“Aquellos manipuladores de alimentos cuyas prácticas de manipulación pueden ser determinantes en relación con la seguridad y salubridad de los alimentos”.

Considerándose manipuladores de mayor riesgo los dedicados a las siguientes actividades:

a) *Elaboración y manipulación de comidas preparadas para venta, suministro y servicio directo al consumidor o a colectividades.*

b) *Aquellas otras que puedan calificarse como de mayor riesgo por la autoridad sanitaria competente, según datos epidemiológicos, científicos o técnicos.*

Es decir, existe una categoría específica para quienes desempeñan funciones en sectores donde una mala manipulación puede tener consecuencias más graves. Son aquellos cuya actividad es "determinante en la seguridad y salubridad de los alimentos", como en bares, restaurantes, supermercados, carnicerías, pescaderías, comedores

escolares, residencias geriátricas, catering o fábricas de manipulación y envasado, entre otros.

Usted forma parte de un sector esencial para la salud pública. Su labor no solo influye en la calidad de los alimentos, sino también en el bienestar de quienes los consumen. Ser un buen profesional en este campo implica un compromiso real con la seguridad y la excelencia.

LA ALIMENTACIÓN COMO PILAR DE LA SALUD

La Organización Mundial de la Salud (OMS) define la salud como un estado completo de bienestar físico, mental y social, y la alimentación juega un papel clave en ello. Lo que comemos influye directamente en nuestra calidad de vida, y su trabajo contribuye a que cada alimento que llega al consumidor sea seguro, saludable y de calidad.

Este curso le proporcionará los conocimientos necesarios para que las buenas prácticas de higiene formen parte de su rutina de manera automática y segura. Cuando la seguridad alimentaria se convierte en un hábito, no solo cumple con su obligación como manipulador de alimentos, sino que también gana tranquilidad y confianza en su trabajo.

Le invito a aprovechar esta formación como una oportunidad de crecimiento. Cuanto más sepa, mejor trabajará. Cuanto mejor trabaje, más seguro se sentirá.

Comencemos este camino juntos. ¡Bienvenido!

De la tranquilidad surge el poder y la fuerza

