



Especialidad Formativa  
**Manipulador de Alimentos**  
– FCOM01



GENERALITAT  
VALENCIANA

**LABORA**  
Servei Valencià d'Ocupació i Formació



educa projects.

**04** ¿A quién va dirigido?

**06** Salidas Laborales

**08** ¿Qué Ofrecemos?

**10** Temario

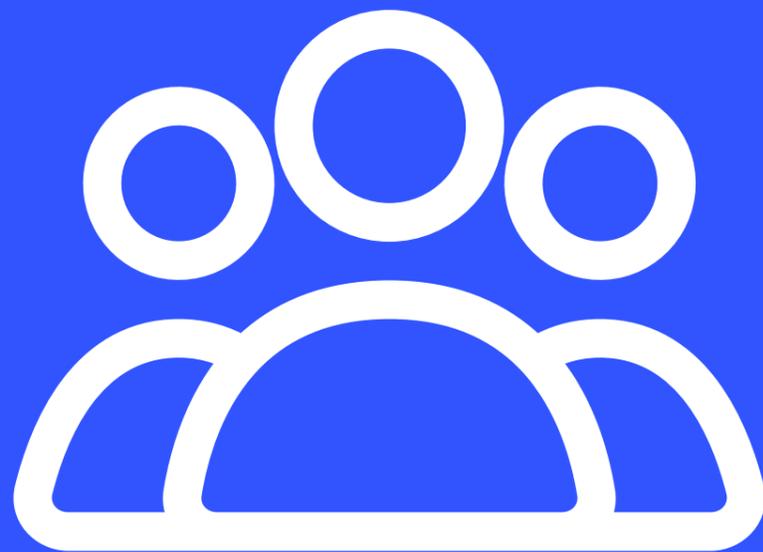


## Introducción

El curso de Manipulador de Alimentos garantiza la seguridad e higiene en la manipulación de productos alimentarios. En la industria alimentaria, la correcta manipulación de los alimentos sirve para prevenir riesgos de contaminación y asegurar la calidad de los productos desde su producción hasta su consumo. Este curso proporciona las herramientas necesarias para conocer la normativa vigente, las buenas prácticas en la manipulación de alimentos y la gestión de seguridad alimentaria en distintos entornos laborales.



# ¿A quién va dirigido?



Este curso está dirigido a todas aquellas personas que trabajan o desean trabajar en sectores donde se manipulen alimentos y quieran obtener la certificación requerida.

**Profesionales de la hostelería y restauración,** como cocineros, camareros y personal de catering que necesitan aplicar normas de higiene y seguridad en la preparación y manipulación de alimentos.

**Trabajadores de la industria alimentaria,** incluyendo operarios de fábricas de productos alimenticios, panaderías, carnicerías y supermercados, donde es fundamental la manipulación higiénica de los productos.

**Personas interesadas en la manipulación de alimentos,** que deseen acceder a un empleo en sectores relacionados con la alimentación y mejorar su empleabilidad con un certificado reconocido.

**Personal sanitario y educativo,** como auxiliares de enfermería, cuidadores, monitores de comedores escolares y personal de residencias, que requieren conocimientos específicos sobre la higiene y seguridad alimentaria en la preparación y distribución de alimentos.



# Salidas Laborales



Este curso permite acceder a una variedad de puestos en sectores relacionados con la manipulación de alimentos, garantizando el cumplimiento de la normativa vigente.

**Cocinero/a o ayudante de cocina en restaurantes,** hoteles, comedores escolares y hospitales, asegurando la correcta manipulación de los ingredientes y su conservación.

**Manipulador/a de alimentos en la industria agroalimentaria,** controlando la higiene y seguridad de los productos durante su procesamiento, almacenamiento y distribución.

**Empleado/a en supermercados y tiendas de alimentación,** gestionando la recepción, almacenamiento y exhibición de productos alimentarios siguiendo las normas de seguridad.

**Personal en residencias, colegios y hospitales,** donde es crucial la correcta manipulación de los alimentos para garantizar la seguridad de los consumidores, especialmente en poblaciones vulnerables.

**Técnico/a en seguridad alimentaria,** realizando inspecciones y asegurando el cumplimiento de normativas en establecimientos de manipulación de alimentos.



# ¿Qué Ofrecemos?



 Horario  
**Mañanas  
y  
Tardes**

 Duración  
**10h**

 Precio  
**100€**

Este curso proporciona formación teórico-práctica para garantizar una manipulación segura de los alimentos.

Formación especializada con contenido actualizado según la normativa vigente.

Modalidad flexible, con opciones presenciales y teleformación.

Certificado oficial de manipulador de alimentos, reconocido por las autoridades sanitarias.

Docentes expertos en seguridad alimentaria y buenas prácticas en la industria.

Casos prácticos y simulaciones, para afianzar los conocimientos adquiridos.





# Temario



## Módulo 1: Manipulación de Alimentos (10 horas)

- Concepto de alimento y clasificación de los alimentos: tipos y criterios de calidad.
- Fuentes de contaminación de los alimentos: tipos, vías y prevención.
- Factores de crecimiento de microorganismos: enfermedades transmitidas por alimentos.
- Métodos de conservación: técnicas físicas, químicas y envasado.
- Medidas de higiene en la manipulación de alimentos: higiene personal y de instalaciones.
- Normativa vigente en seguridad alimentaria: APPCC, regulaciones europeas y nacionales.

10 horas

Teórico Prácticas





*educa* projects.

Proyectamos tu futuro **hacia el éxito**



AV. CATALUÑA, 11, ENTRESUELO , PUERTA E, 46020, VALENCIA



[www.educaprojects.com](http://www.educaprojects.com)



962 92 99 85