

GUÍA DIDÁCTICA

INAD0002 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

25 HORAS TELEFORMACIÓN



OPENSPLACE

CENTRO DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Índice:

1. Presentación del curso

1.1. Bienvenida

1.2. Datos del curso

1.3. Requisitos técnicos para la teleformación

2. Contenidos

1. Presentación del curso

1.1. Bienvenida

Estimado alumno/a:

Te damos la bienvenida a este curso de **INAD0002 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO**, con una duración de **25 horas** que será impartido en modalidad de **teleformación** y que ha decidido realizarlo con nosotros.

Nuestra intención es que con esta formación puedas aprender cosas nuevas y mejorar tus competencias laborales.

Si lees esta guía antes de comenzar el curso podrás sacar el mayor rendimiento a tú curso, puedes planificar tus horarios y marcarte tu propio ritmo de estudio.

Es importante que sepas que **este curso está subvencionado en su totalidad por la Resolución del Servicio Público de Empleo Estatal Resolución de 6 de agosto de 2024, con nº de Expte: F241634AA, Sector Hostelería por la que se aprueba la convocatoria para la concesión de subvenciones públicas para la ejecución de programas de formación de ámbito estatal, dirigidos prioritariamente a las personas ocupadas.**

Dicha convocatoria se encuadra dentro del subsistema de formación profesional para el empleo, cuyo objetivo es universalizar el acceso de las personas trabajadoras y de las empresas a la formación. Los recursos para financiar el subsistema de formación para el empleo proceden de la cuota de formación profesional que recauda la Seguridad Social a la que se suman las aportaciones del Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE).

1.2. Datos del curso

- Familia profesional: Hostelería
- Área profesional: Hostelería
- Curso: INAD0002 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO
- Duración total de esta formación es de 25 horas
- Fecha de inicio: primer trimestre 2026
- Lugar de impartición: Puerto de Sagunto (Valencia)

1.3. Requisitos técnicos teleformación

Para el desarrollo de este curso a través de la plataforma, es necesario que dispongas de un equipo tipo PC o similar en cuanto a funcionalidades, con sistema operativo Windows, Android, Linux o Mac, conexión a Internet tipo ADSL, y navegador de Internet.

Si se accede desde un PC o portátil recomendamos el uso de Google Chrome o Firefox. En caso de que el acceso se realice desde un dispositivo Android o iOS se recomienda el uso de Puffin Web Browser, disponible en Play Store o App Store (Google Chrome también puede ser compatible).

Para los elementos multimedia se requieren altavoces, así como la instalación de determinados plugins en el navegador tipo Adobe Acrobat Reader o Adobe Flash Player.

2. Contenidos

- Conceptualización de la manipulación de alimentos
 - Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos por manipulación incorrecta.
 - Alteración y contaminación.
 - Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
 - Fuentes de contaminación de los alimentos.
 - Identificación de alimentos peligrosos y/o venenosos
 - Tratamiento de alimentos potencialmente peligrosos.
 - Etiquetado de los alimentos: Interpretación.
 - Legislación aplicable sobre etiquetado y manipulación de alimentos.
- Diferenciación de áreas de higiene personal
 - Manos.
 - Boca, nariz.
 - Indumentaria de trabajo.
 - Fumar, comer y mascar chicle.
 - Heridas, rasguños y abscesos.
 - Salud de los manipuladores.
 - Reconocimientos médicos.
- Aplicación del autocontrol en la empresa sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)
 - Prerrequisitos.
 - Consecuencias derivadas del APPCC para los manipuladores de alimentos.
 - Riesgos de la contaminación cruzada.
 - Control de temperaturas.
 - Proceso de aprovisionamiento, transporte, recepción y almacenaje de mercancías.

- Proceso de Preelaboración, elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
- Trazabilidad.
- Limpieza y desinfección: Instalaciones, maquinaria, equipos y utillaje.
- Control vectorial: Desinfección, desinsectación y desratización (DDD).
- Gestión higiénica de residuos alimentarios.
- Cumplimiento de las instrucciones de trabajo en los procedimientos operativos empresa (Guía de prácticas correctas de higiene de la empresa).

Si estás interesado, contacta con matriculas@oscomarcal.com, llama al 962 663 487 o envía un WhatsApp al 656 504 371.