



**Diputación  
de Granada**



**C.E.C.O.T**  
GRANADA



**E.M.A.E.**  
Escuela Municipal  
de Apoyo al Extranjero



---

**PLAN DE FORMACIÓN EN  
MANIPULACIÓN DE  
ALIMENTOS Y SEGURIDAD  
ALIMENTARIA, POR JALILA  
TAOUFIKI BENCHAI B,  
PROFESORA DE LA ESCUELA  
MUNICIPAL DE APOYO AL  
EXTRANJERO DE GRANADA**

---

[WWW.CECOTGRANADA.ES](http://WWW.CECOTGRANADA.ES)



**Diputación  
de Granada**



**C.E.C.O.T**  
GRANADA



Dentro del Plan Anual de Formación para este año 2025 tenemos previsto impartir el curso de Manipulación de Alimentos, que lo imparto como docente de esta Escuela Municipal de Apoyo al Extranjero en Granada.

En el Plan de Formación para este curso, vamos a ver las siguientes materias:



Diputación  
de Granada



C.E.C.O.T.  
GRANADA



- **Objetivo del curso:** Capacitar a los alumnos en la correcta manipulación de alimentos para prevenir riesgos de contaminación alimentaria, garantizar la seguridad alimentaria y cumplir con la legislación vigente.
- **Duración del curso:** 20 horas
- **Modalidad:** Presencial
- **Dirigido a:** Alumnos extranjeros que están en clase de español y desean trabajar en la restauración.



Diputación  
de Granada



C.E.C.O.T.  
GRANADA



## 1. Legislación y Normativa en Seguridad Alimentaria

- **Objetivo:** Conocer las leyes y normativas vigentes en materia de seguridad alimentaria.
- **Duración:** 3 horas
- **Temario:**
  - Introducción a la legislación alimentaria.
  - Reglamento (CE) 852/2004 y su aplicación.
  - Normativas específicas para el sector de la restauración.
  - Obligaciones y responsabilidades de los manipuladores de alimentos.



Diputación  
de Granada



C.E.C.O.T.  
GRANADA



## 2. Manipulación de Alimentos y Seguridad Alimentaria

- **Objetivo:** Aprender las prácticas correctas de manipulación y higiene alimentaria.
- **Duración:** 4 horas
- **Temario:**
  - Conceptos básicos de higiene alimentaria.
  - Técnicas de manipulación segura.
  - Principios de la inocuidad alimentaria.
  - Prevención de la contaminación cruzada.
  - Prácticas higiénicas recomendadas.



Diputación  
de Granada



C.E.C.O.T  
GRANADA



### 3. Higiene Personal

- **Objetivo:** Entender la importancia de la higiene personal en la manipulación de alimentos.
- **Duración:** 2 horas
- **Temario:**
  - Requisitos de higiene personal.
  - Vestimenta y elementos de protección (gorros, guantes, etc.).
  - Lavado correcto de manos: técnica y frecuencia.
  - Conductas prohibidas durante la manipulación de alimentos.
  - Buenas prácticas de higiene diaria



Diputación  
de Granada



C.E.C.O.T.  
GRANADA



## 4. Conservación y Almacenamiento de Alimentos

- **Objetivo:** Aprender las técnicas adecuadas para el almacenamiento y conservación de alimentos.
- **Duración:** 3 horas
- **Temario:**
  - La cadena de frío: importancia y mantenimiento.
  - Rango de temperaturas de seguridad: caliente y frío.
  - Métodos de conservación: refrigeración, congelación, envasado al vacío.
  - Prevención de la contaminación cruzada durante el almacenamiento.
  - Uso adecuado de los equipos de conservación.



Diputación  
de Granada



C.E.C.O.T.  
GRANADA



## 5. Prevención de Enfermedades Alimentarias

- **Objetivo:** Identificar los principales riesgos y medidas preventivas para evitar enfermedades transmitidas por alimentos.
- **Duración:** 2 horas
- **Temario:**
  - Enfermedades transmitidas por alimentos y sus causas.
  - Peligros alimentarios: físicos, químicos y biológicos.
  - Factores que favorecen la proliferación de microorganismos.
  - Medidas preventivas para evitar la contaminación alimentaria.
  - Buenas prácticas de manipulación para prevenir enfermedades





Diputación  
de Granada



C.E.C.O.T.  
GRANADA



## 6. Limpieza, Desinfección y Control de Plagas

- **Objetivo:** Implementar rutinas de limpieza y desinfección en las áreas de trabajo y reconocer las señales de plagas.
- **Duración:** 2 horas
- **Temario:**
  - Diferencias entre limpieza y desinfección.
  - Productos químicos: clasificación y uso correcto.
  - Planes de limpieza y desinfección.
  - Señales de plagas y su impacto en la seguridad alimentaria.
  - Estrategias de prevención y control de plagas.



Diputación  
de Granada



C.E.C.O.T.  
GRANADA



## 7. Prácticas de Manipulación de Alimentos

- **Objetivo:** Aplicar los conocimientos adquiridos en un entorno simulado o real.
- **Duración:** 2 horas
- **Temario:**
  - Lavado correcto de manos: práctica.
  - Identificación de puntos críticos en la manipulación.
  - Ejercicios de control de temperaturas y almacenamiento.
  - Simulaciones de manipulación de alimentos.
  - Evaluación y corrección de errores comunes.



Diputación  
de Granada



C.E.C.O.T.  
GRANADA



## 8. Evaluación Final y Certificación

- **Objetivo:** Evaluar el conocimiento adquirido y otorgar la certificación de manipulador de alimentos.
- **Duración:** 2 horas
- **Actividades:**
  - Prueba teórica: Cuestionario de 20 preguntas sobre los contenidos impartidos.
  - Prueba práctica: Simulación de manipulación de alimentos, identificando posibles errores y soluciones.
  - Evaluación final y retroalimentación.



Diputación  
de Granada



C.E.C.O.T.  
GRANADA



Este curso tendrá a su finalización un certificado de asistencia con aprovechamiento, que se les dará a aquéllos alumnos que hayan asistido al mismo y superado la formación impartida.

Con la comunicación a la Consejería de Salud y Consumo de la Junta de Andalucía, este curso sirve para aquéllos trabajos relacionados con la seguridad alimentaria y manipulación de alimentos, tanto en el ámbito profesional, como privado de las personas.

Este curso es requerido para trabajar en bares, restaurantes, hostales, supermercados, ayuda a domicilio para el manejo de alimentos, etc.



**Diputación  
de Granada**



**C.E.C.O.T**  
GRANADA



**E.M.A.E.**  
Escuela Municipal  
de Apoyo al Extranjero



**E.M.A.E.**  
Escuela Municipal  
de Apoyo al Extranjero