



MANIPULADOR DE ALIMENTOS

OBJETIVO

El objetivo de este curso es dotar al alumno de los conocimientos necesarios para poder gestionar los alimentos de forma higiénica y conocer sus obligaciones como manipuladores de alimentos así como la legislación en seguridad y calidad alimentaria que les afecta.

DIRIGIDO A

Personal de empresas donde se manipulen alimentos, independientemente del sector al que pertenezcan: hostelería, carnes, hortofrutícola, pescados, frutas y verduras, harinas, helados y horchatas, minoristas de alimentación....etc

MODALIDAD Y BONIFICACIONES

El curso se imparte en modalidad **PRESENCIAL, ON-LINE** y **WEBINAR**.

Como centro organizador autorizado para la tramitación de bonificaciones por actividades formativas ante **FUNDAE**, existe la posibilidad de ser bonificado.

Duración: 3 horas

Se incluye certificado de formación acreditativo

PROGRAMA

Parte General:

- Enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos.
- Instalaciones, maquinaria y utensilios. Buenas prácticas medioambientales.
- Limpieza y desinfección. Control de plagas.
- Hábitos higiénicos del manipulador.
- Normas de manipulación complementarias
- ·Legislación aplicable.

Parte Específica:

- Peligros físicos, químicos y biológicos. Aspectos técnico-sanitarios
- APPCC (Sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos)
- Legislación específica del sector.