



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos



MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Sector: HOSTELERIA

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Modalidad: ONLINE

Duración: 30.00 horas

Objetivos:

Adquirir los conocimientos y habilidades relacionados con el uso y manipulación de alimentos en el lugar de trabajo.

Contenidos:

- Tema 1. Los riesgos de la salud derivados del consumo de alimentos y/o su manipulación
- Tema 2. Las principales causas de contaminación de los alimentos y tipos de contaminantes
- Tema 3. El origen y transmisión de los contaminantes en los alimentos y condiciones que favorecen su desarrollo
- Tema 4. Principales causas que contribuyen a la aparición de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria
- Tema 5. El papel de los manipuladores como responsables de la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria
- Tema 6. Las medidas básicas para la prevención de la contaminación
- Tema 7. La responsabilidad en la empresa en cuanto a la Prevención de enfermedades de transmisión alimentaria: sistemas de autocontrol