

MANIPULADOR DE ALIMENTOS



	PRESENCIAL		
	Duración: 4 H	Horas presenciales: 4 H	Horas online: 0 H
	Familia: PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y MEDIOAMBIENTE Área: GENERAL PRL		
	Objetivos: - Cumplir con la normativa vigente en materia de manipulación de alimentos - Adquirir los conocimientos sobre la correcta manipulación de los alimentos - Realizar una manipulación responsable y de calidad a través del sistema APPCC - Saber como aplicar en la actividad laboral una correcta prevención, higiene personal y manipulación de los alimentos - Garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos		
	Contenidos: - Introducción a la higiene y seguridad alimentaria - Peligros y tipos de contaminación de los alimentos - Toxiinfecciones alimentarias - Factores favorecedores de la reproducción microbiana - Sistema APPCC y planes de control - Manual de buenas prácticas de higiene: higiene personal y manipulación de alimentos - Condiciones higiénicas del local, recepción de mercancías, almacenamiento y transporte		