








MANIPULADOR DE ALIMENTOS



	PRESENCIAL		
	Duración: 6 H	Horas presenciales: 6 H	Horas online: 0 H
	Familia: PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y MEDIOAMBIENTE Área: GENERAL PRL		
	Dirigido a: - Trabajadores, personas desempleadas, autónomos, personal de dirección, etc. que deseen adquirir, mejorar o afianzar los conocimientos teóricos relacionados con su puesto de trabajo o su pasada, presente o futura trayectoria laboral.		
	Objetivos: El objetivo general de este curso estará centrado en proporcionar a los empleados de la empresa los conocimientos necesarios para poder manipular y controlar los alimentos sin ningún riesgo para la Salud. El objetivo específico de este curso es dar la formación necesaria en materia de Higiene Alimentaria, que se ajuste a las actividades que se desarrollan en la empresa		
	Metodología: Metodología activa y participativa, basada en la explicación y demostración de los contenidos utilizando los medios didácticos adecuados para la transmisión de del conocimiento fomentando la participación e implicación de los alum@s a través de la realización de actividades, desarrollándose en un ambiente de buena comunicación entre alumno y formador		
	Contenidos: 1.Introducción al sector hortofrutícola. 2.Normativa de aplicación al sector hortofrutícola. 3.Peligros asociados a la manipulación de productos hortofrutícolas 5 frescos. 4.Utilización del agua. 5.Frutas y derivados. 5.1 Frutas 5.2 Derivados de las Frutas 6.Verduras y hortalizas. 7.Control de la contaminación microbiana tras la recolección.		