

Manipulador de Alimentos

Gastronomía · Teleformación · 60 horas · Tutor acreditado · Diploma acreditativo



Conocer la normativa de seguridad e higiene alimentaria.

Conocer la normativa de seguridad e higiene alimentaria. Aplicar buenas prácticas de manipulación de alimentos. Prevenir riesgos de contaminación alimentaria.

Objetivos

- Conocer la normativa de seguridad e higiene alimentaria.
- Aplicar buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Prevenir riesgos de contaminación alimentaria.

Contenidos

- Normativa sobre manipulación de alimentos.
- Higiene personal y del manipulador.
- Contaminación alimentaria y sus tipos.
- Conservación y almacenamiento de alimentos.
- Limpieza y desinfección.
- Sistema APPCC.