

MANIPULADOR DE ALIMENTOS (10h)

EL CURSO OFRECE: Conocimientos para las personas que precisen obtener el certificado de manipulador de alimentos.

Este curso es necesario para todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio

OBJETIVOS: Formación en higiene alimentaria – Cumplir y hacer cumplir las normas de higiene en cuanto actitudes, hábitos y comportamiento – Conocerá y cumplirá las normativas e instrucciones sanitarias vigentes.

COMO APRENDEMOS: Con los temas multimedia se aprende de forma fácil y sencilla y se incluye legislación y un manual de consulta.



CONTENIDO DEL CURSO

TEMAS MULTIMEDIA

- 1.- Enfermedades transmitidas por los alimentos.
- 2.- Infecciones alimentarias.
- 3.- Intoxicaciones alimentarias.
- 4.- Microorganismos más comunes.
- 5.- Materiales en contacto con los alimentos.
- 6.- Desinsección y desratización.
- 7.- El lavado de manos del manipulador de alimentos.

Manual Manipulador de Alimentos
MANUALES Y LEGISLACIÓN (7 Archivos PDF)
TEST AUTOEVALUACIÓN FINAL