

MANIPULADOR DE ALIMENTOS - Sector Horeca - Comunidad Valenciana

Categorías

Horeca

Importe

Gratuito

Tipo

Presencial

Colectivo

Autónomos, Erte, Trabajadores

Plan

Comunidad Valenciana

Duración

10 H

Dónde

Alicante, Comunidad Valenciana

¿A quién va dirigido?

PERSONAS TRABAJADORAS, AUTÓNOMAS Y ERTE

Temario

1. PRÁCTICAS

-

2. CONTENIDOS TEÓRICOS

- Calidad alimentaria
- Alteraciones de los alimentos
- Manipulación higiénica de los alimentos
- Locales e instalaciones
- Higiene personal
- Higiene alimentaria
- Conservación de los alimentos
- Características específicas de los alimentos y productos alimenticios
- Conocer el Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos
- Legislación aplicable al manipulador de alimentos

Objetivos

Al finalizar el curso el alumno habrá adquirido los conocimientos, destrezas y actitudes necesarias para aplicar en su puesto de trabajo un correcto comportamiento y las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en manipulación de alimentos, para impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias en aquellas especialidades de Industrias Alimentarias, Hostelería y aquellas otras para cuyo ejercicio profesional se necesite.

Requisitos

Los participantes deberán ser:

- Personas trabajadoras
- Personas autónomas
- Personas en ERTE