

MANIPULADOR ALIMENTOS. Sector hortofrutícola



Área: General
Modalidad: Presencial
Duración: 5 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

La formación en Higiene Alimentaria tiene como objetivo aportar los conocimientos necesarios para la manipulación de cualquier alimento garantizando la seguridad de éste.

CONTENIDOS

Introducción

Higiene en la cadena alimentaria

Alimentación saludable

Contaminación y alteración de los alimentos

Los microorganismos

Enfermedades más frecuentes de transmisión alimentaria

Higiene personal de manipuladores de alimentos

Buenas prácticas higiénicas en el procesado

Principales métodos de conservación de los alimentos

Envasado y etiquetado

Equipos e instalaciones

Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización (LDDD)

Sistema de autocontrol

Manipulación especial (elaboración de comidas preparadas)

Manipulación especial. Sector Hortofrutícola