

Curso de Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo- Hostelería



Área: General
Modalidad: Teleformación
Duración: 20 h
Precio: Consultar

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

OBJETIVOS

Este curso aporta a los profesionales del sector de la hostelería las herramientas necesarias para la correcta manipulación tanto de las materias primas que utilizarán como de los productos elaborados o semielaborados en venta, atendiendo al riesgo aparejado a una práctica inadecuada, tal y como se plasma en el módulo específico para este sector, en el que una acción inadecuada deriva en riesgos elevados.

CONTENIDOS

- Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos
- Alteración y contaminación de los alimentos
- Almacenamiento y transporte
- Métodos principales de conservación de alimentos
- Limpieza y desinfección: planes L+D. Control de plagas: Planes DDD
- Manejo de residuos
- Envasado de alimentos
- Guías de prácticas correctas de higiene
- Actitudes y hábitos higiénicos de los manipuladores de alimentos
- Información obligatoria y etiquetado que deben llevar los alimentos
- La responsabilidad de la empresa en cuanto a la prevención
- Calidad higiénico-sanitaria. Concepto y enfoque actual
- Manipuladores de alto riesgo