

## 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