

Curso de Manipulador de Alimentos en Transporte



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

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

OBJETIVOS

Al término de este curso, los profesionales que se ocupan del transporte de alimentos, contarán con las claves para su correcta manipulación, atendiendo al riesgo aparejado a una práctica inadecuada, tal y como se plasma en el módulo específico para el caso particular de los manipuladores de alimentos que han de responsabilizarse que tanto en almacén como durante el transporte se garantizan las condiciones óptimas de seguridad.

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
- Manipulador de alimentos específico para almacén y transporte