

## MANIPULADOR DE ALIMENTOS



**Área:** Alimentación  
**Modalidad:** Presencial  
**Duración:** 6 h  
**Precio:** 78.00€

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

### OBJETIVOS

Formación de manipulación de alimentos orientada a todo el personal que está en contacto con alimentos con el objetivo de obtener una formación inicial completa sobre la Higiene Alimentaria, Buenas prácticas de manipulación, Sistema de Autocontrol, etc. También como parte de la formación continua tal como pide la normativa.

### CONTENIDOS

1. Presentación: Intoxicación alimentaria y agentes causantes.
2. Contaminación de alimentos: Contaminación física, contaminación química y contaminación biológica.
3. Contaminación biológica: Bacterias implicadas, características y medidas de precaución.
4. Prevención de la contaminación: contaminación cruzada.
5. Buenas prácticas de manipulación.
6. Higiene del manipulador.
7. Procesos en cocina.
8. Sistema de autocontrol: Prerrequisitos/ Planes Generales de Higiene, APPCC y Registros de Autocontrol.