

## MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y ALERGENOS



**Área:** Prevención en Riesgos Laborales

**Modalidad:** Presencial

**Duración:** 8 h

**Precio:** 104.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

El objetivo de este curso de Manipulador de Alimentos Y Alérgenos consta de 18 unidades, desarrollado por expertos formadores donde te explican los conocimientos necesarios para desarrollar unas correctas prácticas de manipulación.

### CONTENIDOS

#### INTRODUCCIÓN

1. CAUSAS QUE PUEDEN PROVOCAR UNA INTOXICACIÓN BACTERIANA

2. PRINCIPALES INTOXICACIONES ALIMENTARIAS

3. ORIGEN DE LA CONTAMINACIÓN BACTERIANA

4. RECOMENDACIONES EN CASO DE INTOXICACIÓN ALIMENTARIA

5. MEDIOS DE PREVENCIÓN EN LA INFECCIÓN BACTERIANA

6. PRIMEROS AUXILIOS

7. MANIPULADOR DE ALIMENTOS

7.1 Recepción 7.2 Almacenamiento 7.3 Envasado 7.4 Etiquetado

8. LIMPIEZA E HIGIENE

8.1 Limpieza en las instalaciones 8.2 Limpieza de útiles de cocina y piezas desmontables 8.3 Higiene personal y salud de los manipuladores

9. ANALISIS DE PELIGRO Y DE PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO

10. NORMATIVA BASICA