

## SEGURIDAD ALIMENTARIA



**Área:** General  
**Modalidad:** Presencial  
**Duración:** 3 h  
**Precio:** 39.00€

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

### OBJETIVOS

A través de nuestros cursos de manipulación de alimentos, se busca, de forma genérica, que los alumnos:  
Conozcan y cumplan las instrucciones de trabajo adecuadas para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos  
Mantengan un aseo personal apropiado  
Contribuyan, mediante su comportamiento, a la prevención eficaz de las consecuencias derivadas de un procedimiento inadecuado  
El objetivo de nuestros cursos para manipuladores de alimentos es garantizar la seguridad e higiene alimentaria en todos los procesos vinculados a esta actividad y que tengan que ver, por tanto, con la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

### CONTENIDOS

1. RIESGOS GENERALES MAQUINARIA-ALIMENTACIÓN
2. HIGIENE PERSONAL EN LA ALIMENTACIÓN
3. MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
4. HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS - ALIMENTACIÓN
5. ORDEN Y LIMPIEZA -ALIMENTACIÓN
6. ALMACENES FRIGORÍFICOS
7. FRÍO Y CALOR
8. ENVASADORAS Y EMPAQUETADORAS
9. CINTAS TRANSPORTADORAS
10. ALERGIAS
11. RIESGOS ERGONÓMICOS-ALIMENTACIÓN
12. MANIPULACIÓN DE CARGAS-ALIMENTACIÓN
13. SEÑALIZACIÓN DE SEGURIDAD-SECTOR ALIMENTACIÓN
14. EMERGENCIAS EN LA INDUSTRIA
15. SINTOMATOLOGÍA
16. LISTADO DE ALÉRGENOS
17. CELIAQUÍA
18. LEGISLACIÓN
19. INCIDENCIA ACTUAL
20. CONTROL DE ALÉRGENOS EN RESTAURACIÓN COLECTIVA