

MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y ALERGENOS



Área: General
Modalidad: Presencial
Duración: 4 h
Precio: 410.00€

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

OBJETIVOS

El objetivo de esta formación es que el alumno se familiarice con los tipos de infecciones que pueden producir los alimentos contaminados, como evitar que los alimentos se contaminen antes de llegar al consumidor y como distinguir que alimentos están contaminados y cuáles no.

CONTENIDOS

- ☐ Qué es un manipulador y su importancia
- ☐ Peligros: físicos, químicos y microbiológicos
- ☐ Almacenamiento y conservación (temperaturas)
- ☐ Limpieza y desinfección
- ☐ Control de aguas
- ☐ Control de aceite de cocina
- ☐ Sistema APPCC: registros, planes...
- ☐ Cadena alimentaria y cadena de frío
- ☐ Contaminación cruzada
- ☐ Buenas Prácticas de Higiene
- ☐ Control de plagas
- ☐ Alérgenos
- ☐ Limpieza de verduras
- ☐ Trazabilidad