

MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA



Área: General
Modalidad: Presencial
Duración: 3 h
Precio: Consultar

[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