

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Modalidad:

presencial con una duración 8 horas

Objetivos:

Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios

Conocer y fomentar el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos (preparación, fabricación, almacenamiento,?) evitando la contaminación de los mismos y la aparición de posibles enfermedades alimentarias.

Fomentar la concienciación de prácticas saludables en la manipulación de estos productos

Formar para una buena práctica de limpieza, higiene, etc

Contenidos:

Conceptos básicos sobre manipulación de alimentos

Principales causas de contaminación

Tipos de contaminantes

Medidas para la prevención de la contaminación de los alimentos

Elaboración de los alimentos

Características higiénicas de los alimentos

Higiene de la cocina y los utensilios

Almacenamiento de basura

Normativa de Aplicación

