

MANIPULADOR ALIMENTOS CON ALERGENOS

Inicio 26/02/18 **Fin** 28/02/18 **Horas** 8 **Días /Horario** L-X 09:00-13:00

Lugar Juan de la Cruz, 2-bj 2 20302 IRUN **Precio** 72,00 €

Objetivos Dotar a los manipuladores de unos conocimientos teóricos básicos que les permitan evaluar la repercusión de sus actuaciones sobre la calidad y seguridad final del producto alimenticio, sensibilizándoles y promoviendo en ellos una actitud positiva hacia cuestiones higiénico-sanitarias a través de casos prácticos, ejemplos personalizados y su participación activa en el desarrollo del curso.

Contenidos

- a) Contaminación de los alimentos
- b) Fuentes de contaminación (física, química y microbiológica)
- c) Principales toxiinfecciones alimentarias
- d) Prevención de las toxiinfecciones
- e) Métodos de conservación
- f) Actuación de los manipuladores.
- g) Fases de limpieza y desinfección
- h) APPCC ó autocontrol
- i) Trazabilidad. Calidad de la materia prima.
- j) Legislación vigente
- k) Buenas prácticas de trabajo

Requisitos

Más información Cursos con coste bonificable a través del Sistema de bonificaciones de la Seguridad Social.