

DIRIGIDOS A TRABAJADORES OCUPADOS DEL SECTOR COMERCIO

(AUTONOMOS, RÉGIMEN GENERAL Y MUTUALISTAS)

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

☞ **Modalidad: PRESENCIAL.**

☞ **Duración: 10 horas.**

☞ **Programa:**

- 1. Calidad alimentaria.**
- 2. Alteraciones de los alimentos.**
- 3. Manipulación higiénica de los alimentos.**
- 4. Locales e instalaciones: maquinaria, herramientas y utillaje, limpieza y desinfección. Distribución de las instalaciones, iluminación, ventilación.**
- 5. Higiene personal: aseo, hábitos higiénicos, estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles.**
- 6. Información de productos alimenticios: identificación, etiquetado, caducidad, composición.**
- 7. Higiene alimentaria: microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias.**
- 8. Conservación de los alimentos.**
- 9. Características específicas de los alimentos y productos alimenticios del sector concreto en el que se integra este módulo.**
- 10. Conocer el plan de análisis de peligro y puntos de control crítico y la guía de prácticas concretas de higiene del sector o actividad laboral en la que se integre el módulo de manipulador.**
- 11. Legislación aplicable al manipulador de alimentos relacionada con el sector concreto al que va dirigido el curso.**

CONTACTA CON NOSOTROS SI TIENES CUALQUIER DUDA O CONSULTA

C.F. ECOS
Plaza del Portillo, 6, local

Teléfono 976 44 75 01
Mail: centrodeformacion@ecos.es