

MANIPULADOR DE ALIMENTOS MAYOR RIESGO. MEDIDAS PREVENTIVAS FRENTE A COVID



Área: Sin clasificar
Modalidad: Teleformación
Duración: 10 h
Precio: Consultar

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

OBJETIVOS

Concienciar a los que manipulan y transforman los alimentos sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos.

Identificar las causas que provocan intoxicaciones alimentarias.

Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones.

Llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal.

Conocer la legislación sanitaria vigente de los manipuladores de alimentos.

Incorporar métodos seguros de trabajo para evitar el contagio del virus Covid-19 en la industria alimentaria.

CONTENIDOS

Tema 1. Introducción a la manipulación de alimentos

Tema 2. Contaminación alimentaria

Tema 3. Infecciones e intoxicaciones alimentarias medidas básicas para la prevención de enfermedades alimentarias

Tema 4. Instalaciones, maquinarias y utensilios. Método de autocontrol. PGH y APPCC

Tema 5. Medidas preventivas frente al Covid-19 en la industria alimentaria