

# MANIPULADOR DE ALIMENTOS



- DURACIÓN: 10 HORAS

## OBJETIVOS:

El curso Manipulador de Alimentos va dirigido a todas aquellas personas que lo necesiten para realizar trabajos en el sector de servicios, hostelería, pastelería, charcutería, industria alimentaria en general.

## CONTENIDOS:

1. Introducción
2. Toxiinfecciones alimentarias de origen bacteriano
3. Manipulación de alimentos. Condiciones generales
4. Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización.
5. Medidas de higiene en el manipulador de alimentos
6. Sistema de autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico
7. Condiciones específicas de manipulación.
8. Legislación aplicable

## FECHAS REALIZACIÓN PRIMER SEMESTRE 2019:

### ➤ 1ª EDICIÓN:

- Viernes 29 de Marzo : horario tarde
- Sábado 30 de Marzo: horario mañana

### ➤ 2ª EDICIÓN:

- Viernes 3 de Mayo : horario tarde
- Sábado 4 de Mayo : horario mañana

MARZO						
L	M	X	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

MAYO						
L	M	X	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		