

SPAD152 / MANIPULADOR DE ALIMENTOS

DURACIÓN: 6 horas a realizar en un mes

MODALIDAD: A DISTANCIA

DIRIGIDO A

Este curso está dirigido a los manipuladores de alimentos de la industria e instituciones de la comunidad, ya sean hospitales, colegios, restaurantes, supermercados y otros.

OBJETIVOS

Proporcionar una información clara y de fácil comprensión que permita a las personas que manipulan alimentos afrontar el día a día de su trabajo con las máximas garantías higiénicas, evitando y minimizando riesgos derivados de malas prácticas

CONTENIDOS

1. Principios generales
2. Enfermedades de transmisión alimentaria
3. Higiene personal
4. Limpieza, desinfección y control de plagas
5. Autocontrol y APPCC