



MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

OBJETIVOS DEL CURSO:

- Aplicar las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en manipulación de alimentos sobre aquellos que requieren de un tratamiento específico dada su naturaleza peligrosa y la evitación de posibles elementos contaminantes.

PROGRAMA DEL CURSO:

UD1. Manipulación de alimentos de alto riesgo

- 1.1. Conceptualización de la manipulación de alimentos.
- 1.2. Diferenciación de áreas de higiene personal.
- 1.3. Aplicación del autocontrol en la empresa sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).

DIRIGIDO A:

- Personas trabajadoras ocupadas.
- Personas trabajadoras autónomas, en los programas sectoriales correspondientes a su actividad.
- Personal al servicio de las Administraciones Públicas, programas de formación dirigidos a competencias transversales.
- Cuidadores no profesionales que atiendan a personas en situación de dependencia.
- Personas trabajadoras en situación de desempleo, inscritas como demandantes de empleo en los Servicios Públicos de Empleo.

SECTOR:

- Hostelería