



MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

OBJETIVOS DEL CURSO:

- Aplicar las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en el puesto de trabajo.

PROGRAMA DEL CURSO:

UD1. Legislación y normativa en la seguridad alimentaria

- 1.1. Gestión de la seguridad alimentaria.
- 1.2. Organización de la función de seguridad alimentaria.
- 1.3. Aplicación de los principios de gestión por procesos.

UD2. Manipulación de alimentos y seguridad alimentaria

- 2.1. Planificación y realización de productos inocuos.
- 2.2. Manipulación de alimentos.
- 2.3. Organización del entorno en la manipulación de alimentos.
- 2.4. Implantación de un sistema de seguridad alimentaria.

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