

FORMACIÓN PRESENCIAL 100% SUBVENCIONADA

Manipulador de Alimentos

¿Cuáles son los objetivos del curso?

Con este **curso gratuito de manipulador de alimentos**, te formarás para aplicar las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en manipulación de alimentos, para impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias en aquellas especialidades de industrias alimentarias, hostelería y aquellas otras para cuyo ejercicio profesional se necesite.

¿Qué vas a aprender?

■ A) PRÁCTICAS

- Aplicar las medidas preventivas de higiene y sanidad que puedan provocar contaminaciones alimentarias, así como el desarrollo de destrezas y actitudes necesarias para manipular con las debidas garantías de los alimentos y productos alimentarios, de acuerdo con su actividad laboral.

■ B) CONTENIDO TEÓRICO

- Calidad alimentaria
- Alteraciones de los alimentos
- Manipulación higiénica de los alimentos
- Locales e instalaciones
- Distribución de las instalaciones, iluminación, ventilación
- Higiene personal
- Información de productos alimenticios
- Higiene alimentaria
- Conservación de los alimentos
- Características específicas de los alimentos y productos alimenticios del sector concreto en el que se integra este módulo

- Conocer el Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y la Guía de Prácticas Concretas de Higiene del sector o actividad laboral en la que se integre el módulo de manipulador
- Legislación aplicable al manipulador de alimentos relacionada con el sector concreto al que va dirigido el curso

¿Cómo son las clases?

Este curso se imparte en **modalidad presencial** con una duración de **10 horas**.

Formación 100% subvencionada por:



NO hay plazas disponibles para trabajadores de la Administración Pública.
Recuerda que esta formación **NO es bonificada**, está subvencionada y es completamente gratuita.

Cursos
femxa.es

¡Plazas limitadas!

Solicita la tuya a través de nuestra
web, teléfonos o correo electrónico

 **900 100 957**

 **619 926 324**

atencionalumno@femxa.com

www.cursosfemxa.es

