

# SPMT181 / CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

**DURACIÓN:** 4 horas

**MODALIDAD:** PRESENCIAL

## FORMATO

- **PROGRAMADO:** en fechas y provincias determinadas. Ver programación.
- **A MEDIDA:** a solicitud de la empresa en horario e instalaciones que desee. Consúltenos.

## DIRIGIDO A

Este curso está dirigido a manipuladores de alimentos, 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 personal
3. Transporte de alimentos
4. Recepción de alimentos
5. Almacenamiento y conservación
6. Envasado y etiquetado
7. Limpieza, desinfección y control de plagas
8. Trazabilidad
9. Autocontrol y APPCC