

## Sobre el curso

El curso de Manipulación de Alimentos nos familiariza con la normativa legal sobre el correcto tratamiento de alimentos, además de enseñar sobre los procedimientos de manipulación adecuados y los riesgos a los que se está expuesto cuando estos no se llevan a cabo correctamente. Al finalizar, se espera que cada participante sepa proceder de acuerdo a los parámetros de higiene establecidos en la normativa.

## Detalles

⇌ Cod. Sence 1238026570

🕒 20 horas

☰ Nivel 2

💰 112.000

## Que aprenderás

La normativa y el reglamento sanitario para una adecuada manipulación de alimentos, así como aplicar buenas prácticas de manipulación e higiene al estar en contacto con estos.

## Contenido del curso

### 1 - Normativa para la correcta manipulación de alimentos

- Reglamento sanitario
- Origen de la contaminación de los alimentos
- Enfermedades de Transmisión por Alimentos (ETA)

### 2 - Buenas prácticas de manipulación de alimentos y manufactura de alimentos

- Higiene del personal
- Programas de saneamiento