

175 - Manual de manipulador de alimentos. 2ª Edición

Duración: 50 horas

Modalidad: Online / Distancia

Acreditación: Acreditado por URJC*



-Objetivos Generales:

El alumno a la finalización del curso deberá ser capaz de:

- Conocer en profundidad el entorno de la cocina en la que prestará sus servicios así como las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos actualizadas.
- Concienciar a los alumnos de la importancia de fomentar la salud del consumidor.
- Formar e informar de las buenas practicas en manipulación de alimentos.

-Objetivos Específicos:

Que el alumno tome conciencia de la importancia de la manipulación de los alimentos.

- Que el alumno actualice sus conocimientos sobre las normas higiénicas y las fuentes fundamentales de contaminación de los alimentos.

- Que el alumno profundice y actualice sus conocimientos sobre almacenamiento, distribución y conservación de los alimentos.

- Que el alumno conozca las últimas normas sobre los análisis de puntos críticos (Limpieza, desinfección, control de plagas, etc.).- Que el alumno actualice sus conocimientos sobre la legislación vigente.

Director Académico: Elena Pileño - URJC