



Bienvenido al curso de formación de Manipulador de alimentos.

Este curso se imparte a través de la plataforma on-line del Colegio Oficial de Químicos de Galicia.

Los objetivos del curso de Manipulador de alimentos:

- Conocer los factores que influyen en un proceso correcto al Manipular de alimentos.
- En caso de hacerlo incorrectamente, que factores e infecciones se pueden crear.
- Como prevenir.
- Importancia de la limpieza, higiene, correcto almacenamiento.
- Tener en cuenta siempre los puntos de control crítico.

A todos los interesados en ampliar conocimientos sobre los Manipulador de alimentos a los que se está expuesto en el puesto de trabajo, el curso a dirigido a toda la población sin discriminación de sector profesional.

Duración: 20 horas/2 semanas

PROGRAMA DEL CURSO

1. Introducción
2. Infecciones de origen bacteriano
3. Factores que influyen en la contaminación.
4. Prevención.
5. Almacenamiento.
6. Limpieza e Higiene.
7. Puntos de control critico
8. Normativa
9. Evaluación.

Precios:

Colegiados/as: 25 €

No Colegiados/as: 50 €



**Colegio Oficial de
Químicos de Galicia**