

CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO



Duración del curso
4 horas



Modalidad Online
Disponible



Modalidad Presencial
A consultar



Precio
A consultar



Certificado acreditativo
Por un servicio de
prevención acreditado



CONTENIDOS

Módulo 1. Introducción. Legislación aplicable.

Módulo 2. Enfermedades de transmisión alimentaria.

Módulo 3. Alérgenos.

Módulo 4. Alteración de los alimentos.

Módulo 5. Almacenamiento y transporte.

Módulo 6. Métodos de conservación de los alimentos.

Módulo 7. Limpieza y desinfección.

Módulo 8. Guía de Buenas Práct. de Higiene. APPCC

Módulo 9. Etiquetado de alimentos.

Módulo 10. La responsabilidad de la empresa.



MÁS INFORMACIÓN



info-prl@idue.es



www.idue.es