

## **MANIPULADOR DE ALIMENTOS** BÁSICO

### **TEMARIO:**

1. Introducción
2. Normativa
3. Objetivos del curso de higiene y manipulación de alimentos
4. Contaminación de los alimentos
5. Bacterias que más frecuentemente contaminan alimentos
6. Mohos y parásitos
7. Higiene personal
8. Manipulación de alimentos
9. Plan de limpieza y de desinfección
10. Plan de desinsectación y desratización
11. Autocontroles: análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC)

### **DESTINATARIOS:**

Destinados a personas que necesiten el certificado de manipulador de alimentos para realizar trabajos en los que se encuentren en algún momento en contacto con el alimento.