

MANIPULADOR DE ALIMENTOS (10 horas)

Esta acción formativa impartida en **modalidad presencial** pretende formar en materia de higiene alimentaria a todas aquellas personas cuya labor dirigida hacia la manipulación de alimentos requiere de una buena gestión de la seguridad alimentaria.

OBJETIVOS

- Adquirir los conocimientos, destrezas y actitudes en aquellas actividades que realiza el **manipulador de alimentos**, y que afectan a la calidad higiénico-sanitaria de los alimentos.

CONTENIDOS

1. Conceptualización básica
2. Higiene alimentaria
3. Contaminación de alimentos
4. Enfermedades transmitidas por alimentos
5. Manipulación correcta de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria
6. Actitudes y hábitos higiénicos de los manipuladores
7. Limpieza de los establecimientos, equipos y utensilios
8. Sistema de autocontrol APPCC
9. Normativa de información alimentaria (alérgenos)

RECURSOS PROPIOS DE CRUZ ROJA ESPAÑOLA

- **Material específico:** Cualquier material que se considere necesario para el correcto desarrollo de las sesiones formativas
- **Otros equipos didácticos:** Recursos tecnológicos y material fungible.

EVALUACIÓN

- **Asistencia** al curso y puntualidad.
- **Participación, interés y aprovechamiento** del tiempo de aprendizaje.
- Realización de **actividades y ejercicios** propuestos por el equipo docente.

ACREDITACIÓN

Una vez superado el curso, los participantes recibirán un **certificado acreditativo** emitido por **Cruz Roja Española**.

IMPARTICIÓN

En las aulas facilitadas por la Cruz Roja Española.

PRECIO TOTAL DEL CURSO

45 euros. *20% de descuento a personas socias y voluntarias de más de un año de antigüedad.*