

# Curso para la obtención del Certificado de Manipulador de Alimentos

CURSOS Certificado de Manipulador de Alimentos

## TEMARIO

### I. MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. Objetivos
2. Definición de manipulador de alimentos
3. Alimentación y cadena alimentaria
4. La higiene alimentaria
5. La contaminación de los alimentos
6. Enfermedades de transmisión alimentaria
7. El manipulador como responsable de la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria: Prácticas correctas de higiene
8. Desinsectación y desratización
9. Limpieza y desinfección de locales y equipos
10. Conservación de alimentos
11. Proveedores, envasado, embalado y etiquetado
12. Sistema de autocontrol: APPCC

