

CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

SABADO 30 de MAYO DE 10 a 14 horas

OBJETIVOS

- Adquirir conocimientos necesarios de higiene alimentaria y manejo de los alimentos.



- Desarrollar actitudes de conducta personal que beneficien la función del manipulador: higiene persona y organización del trabajo.
- Incrementar el sentido de la responsabilidad hacia los demás por la trascendencia del servicio que presta el manipulador de alimentos.

CONTENIDOS

- Importancia de la correcta manipulación de los alimentos.
- Contaminación de los alimentos.
- Enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Higiene personal, limpieza y desinfección.
- Transporte, conservación y manipulación de alimentos.
- Proveedores, envasado, embalado y etiquetado de los alimentos.
- Sistemas de autocontrol. APPCC.



DIPUTACIÓN DE BURGOS



INSTITUTO PARA EL DEPORTE Y JUVENTUD

Nº Horas: 4 Nº alumnos: 18 máximo
El Instituto para el Deporte y Juventud emitirá un Certificado.

Plazo de solicitud:

Desde el 7 de abril, en las oficinas del Ayto. de Hontoria del Pinar.

Rellenar SOLICITUD y coste de 5 Euros



Instituto para el Deporte y Juventud de Burgos
EXCMO. AYTO. HONTORIA del PINAR