

F C O M O I P O

# Manipulación de alimentos

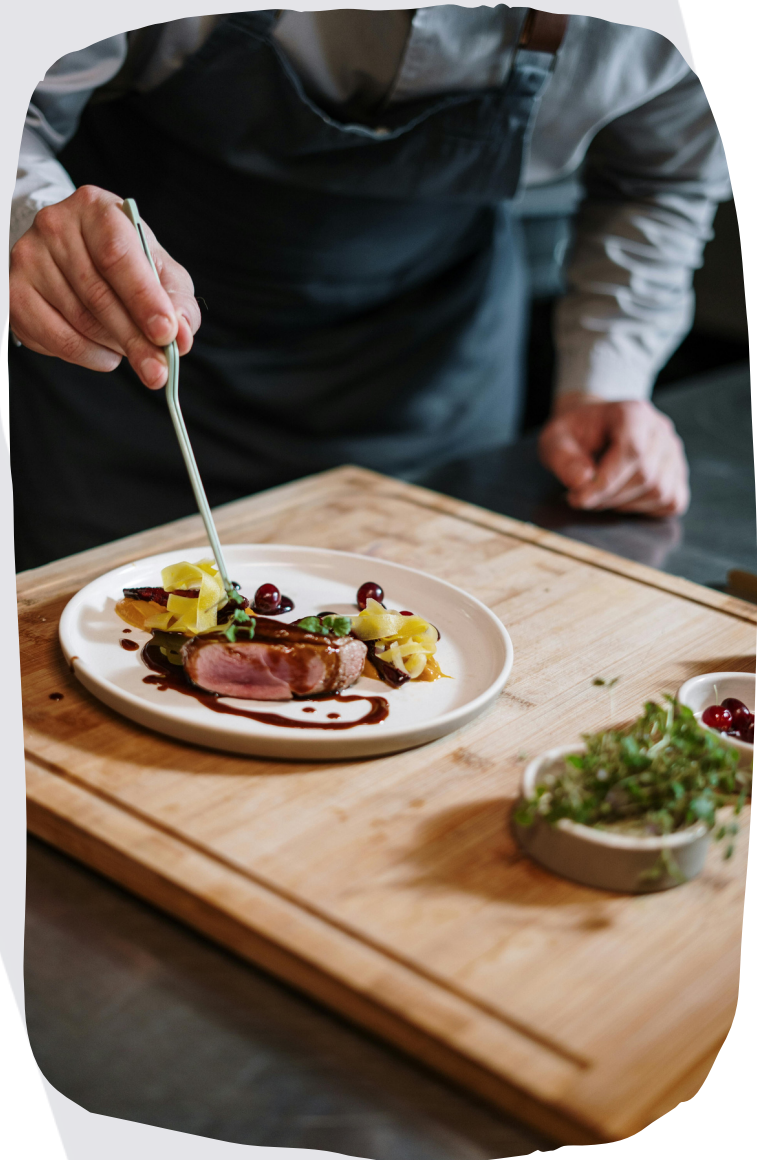
10h



## Limpieza, higiene personal y cumplimiento normativo en manipulación de alimentos

### Objetivos

- Concienciación sobre los riesgos de contaminación alimentaria.
- Identificación de causas de intoxicaciones y aplicación de medidas preventivas.
- Ejecución de limpieza y desinfección efectivas de utensilios e instalaciones.
- Mantenimiento de estándares de higiene personal adecuados.
- Adquisición de conocimientos sobre APPCC y GPCH para cumplir con la legislación sanitaria.



### Temario

1. Manipulación de alimentos
  - Clasificación de los alimentos
  - Identificación las fuentes de contaminación de los alimentos
  - Reconocimiento de los factores de crecimiento de los microorganismos en alimentos



**Inscríbete. ¡Plazas limitadas!**

[www.emprendecastellon.com](http://www.emprendecastellon.com)

F C O M O I P O

# Manipulación de alimentos

10h



## Limpieza, higiene personal y cumplimiento normativo en manipulación de alimentos

### Temario

- Distinción de los métodos conservación de los alimentos
- Adopción de medidas de limpieza e higiene en la manipulación de alimentos
- Reconocimiento de la normativa aplicable a la manipulación de los alimentos



Inscríbete. ¡Plazas limitadas!

[www.emprendecastellon.com](http://www.emprendecastellon.com)