



**Categorías:** [Teleformación](#) | **Etiquetas:** [Industrias alimentarias](#)

## CARACTERÍSTICAS

- Código: INAD016PO
- Nivel: 1
- Duración: 10 h
- Modalidad: Teleformación

## TEMARIO

- Higiene alimentaria
- Alteración y contaminación de los alimentos
- Los gérmenes
- Medidas de higiene personal y hábitos correctos

- Toxiinfecciones alimentarias

## **SALIDAS PROFESIONALES**

- Auxiliar de limpieza en cocinas industriales o restaurantes.
- Personal de apoyo en control de plagas en empresas de alimentación.
- Ayudante en implementación de normas APPCC en pequeños establecimientos.
- Manipulador de alimentos con formación en higiene básica.
- Asistente en formación de higiene alimentaria para equipos de trabajo.
- Colaborador en programas de Food Defense en empresas con sistemas de seguridad alimentaria.