



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

CARACTERÍSTICAS

- Código: INAD016PO
- Plazas: 15
- Nivel:1
- Duración: 10 h
- Modalidad: Presencial

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 y desinfección en cocinas industriales
- Asistente en control de plagas para empresas alimentarias
- Ayudante en implementación de protocolos APPCC
- Personal de apoyo en programas de Food Defense
- Auxiliar de higiene en comedores escolares o colectivos
- Colaborador en formación básica de manipuladores de alimentos
- Técnico en limpieza de equipos críticos en industrias alimentarias