

Categorías: Presencial, Teleformación | **Etiquetas:** Hostelería y turismo

CARACTERÍSTICAS

- Código: FCOM01
- Nivel: 1
- Duración: 30 horas
- Modalidad: Presencial

TEMARIO

- Normativas y legislación sobre la manipulación de alimentos
- Higiene personal y vestimenta en la manipulación de alimentos
- Condiciones de almacenamiento y conservación de alimentos
- Prevención de riesgos alimentarios: contaminación cruzada, alérgenos, etc.
- Técnicas de limpieza y desinfección en el entorno de trabajo
- Manipulación segura de alimentos en el proceso de cocinado
- Control de la temperatura en la conservación de alimentos
- Buenas prácticas en la preparación, envasado y distribución de alimentos
- Identificación de defectos y peligros en la manipulación de alimentos
- Protocolos para la correcta manipulación de productos de alto riesgo

SALIDAS PROFESIONALES

• Manipulador/a de alimentos en la industria alimentaria, hostelería y restauración
• Responsable de higiene y seguridad alimentaria en restaurantes y bares
• Técnico/a en control de calidad en la producción de alimentos
• Inspector/a de sanidad y seguridad alimentaria
• Coordinador/a de higiene en empresas de catering y producción de alimentos
• Asesor/a en normativas de seguridad alimentaria para empresas
• Especialista en gestión de alérgenos y etiquetado en productos alimentarios
• Formador/a en manipulación de alimentos y seguridad alimentaria
• Consultor/a en optimización de procesos de higiene en el sector alimentario
• Responsable de la gestión de residuos y reciclaje en la industria alimentaria