

OBJETIVOS 45020 FCOM01 MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

El objetivo general consiste en identificar las fuentes de contaminación de los alimentos y aplicar la normativa vigente en seguridad e higiene alimentaria durante la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio de los alimentos.

Este curso es una especialidad formativa dentro del sistema de *Formación para el Empleo* en España, dedicada a la manipulación alimentaria con duración de 10 horas.

Abarca los conocimientos fundamentales de higiene, seguridad alimentaria, APPCC, legislación, alérgenos, contaminación, métodos de conservación, etc.

El contenido incluye:

- 20 Video tutoriales
- 29 Recursos interactivos y guías descargables
- 60 Supuestos prácticos
- Glosario de términos