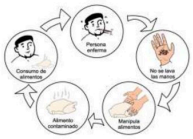
Control E Higiene De Los Alimentos Pdf Download

ORIENTA
centre de formació

MANIPULADOR DE ALIMENTOS HIGIENE ALIMENTARIA



OBJETIVO

- Al finalizar el curso, el alumno habrá adquirido los conocimientos, destrezas y actitudes necesarias para aplicar en su puesto de trabajo un correcto comportamiento y las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en manipulación de alimentos para impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias en aquellas especialidades de Industrias Alimentarias, Hostelería y aquellas otras para cuyo ejercicio profesional se necesite.

CONTENIDO

- Calidad alimentaria.
- Alteraciones de los alimentos.
- Manipulación higiénica de los alimentos.
- Locales e instalaciones.
- Higiene personal.
- Información de productos alimenticios.
- Higiene Alimentaria.
- Conservación de los alimentos.
- Características específicas de los alimentos y productos alimenticios del sector concreto.
- Conocer el Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y la Guía de Prácticas Concretas de Higiene.
- Legislación aplicable al manipulador de alimentos

ORIENTA CENTRE DE FORMACIO EUROPEU SL
C/ Alberes 47, Local 17300 Blanes, Girona
Tel. 972 35 72 94 Email: info@orientaformacio.com
www.orientaformacio.com

DOWNLOAD: https://tinurli.com/28vj4l

Download

7c23cce9bc

What Is The Best Way To Crack Your Upper Back free download
alien.vs.predator - pc-dvd rar password
The Rahasya Part 1 Dual Audio Eng Hindi 720p
armies of exigo no cd crack 13
Days Of Tafree 2 Full Movie 1080p