

MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

- 1. CALIDAD ALIMENTARIA.**
- 2. ALTERACIONES DE LOS ALIMENTOS.**
- 3. MANIPULACION HIGIENICA DE LOS ALIMENTOS.**
- 4. LOCALES E INSTALACIONES: MAQUINARIA, HERRAMIENTAS Y UTILLAJE, LIMPIEZA Y DESINFECCION.**
- 5. HIGIENE PERSONAL.**
- 6. INFORMACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.**
- 7. HIGIENE ALIMENTARIA.**
- 8. CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS.**
- 9. CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DE LOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS DEL SECTOR CONCRETO.**
- 10. CONOCER EL PLAN DE ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRITICOS Y GUIA DE PRACTICAS CONCRETAS DE HIGIENE.**
- 11. LEGISLACIÓN.**