

## MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y ALERGIAS ALIMENTARIAS



**Área:** General  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 10 h  
**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

- \*Conocer y distinguir los tipos de contaminación alimentarias existentes.
- \*Aprender los factores de crecimiento de los microorganismos.
- \*Comprender que es la higiene alimentaria y como llevarla a cabo.
- \*Conocer qué ingredientes alergénicos están presentes en los alimentos que sirve o vende.

### CONTENIDOS

- 1.Introducción
- 2.Alimentos: definición, alteración y contaminación
- 3.Factores de crecimiento de los microorganismos
- 4.Toxiinfecciones alimentarias
- 5.Higiene alimentaria
- 6.Alergias alimentarias