

MANIPULACION 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