

CURSO MANIPULADORES



Área: General
Modalidad: Presencial
Duración: 4 h
Precio: Consultar

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

OBJETIVOS

El objetivo de esta formación es que el alumno se familiarice con los tipos de infecciones que pueden producir los alimentos contaminados, como evitar que los alimentos se contaminen antes de llegar al consumidor y como distinguir que alimentos están contaminados y cuáles no.

CONTENIDOS

Buenas prácticas de higiene personal y hábitos higiénicos.

-Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos como consecuencia de una incorrecta manipulación de los mismos (incluidas enfermedades metabólicas y endocrinas y la enfermedad celíaca).

-Alteración y contaminación de alimentos.

-Fuentes de contaminación de alimentos.

-Principales factores que influyen en el crecimiento bacteriano.

-Conservación de alimentos.

Materiales en contacto con los alimentos.

-Manejo de residuos.

-Limpieza y desinfección.

-Control de plagas.

-Etiquetado de alimentos y trazabilidad

-Alérgenos

-Sistema APPCC