

## MANIPULADOR 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 contaminaciones 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