MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y ALERGIAS ALIMENTARIAS

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

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

189

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