

SEGURIDAD ALIMENTARIA (Gestora Asidma Cod. Grupo 004_001)



Área: General
Modalidad: Teleformación
Duración: 6 h
Precio: Consultar

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

CÓDIGO

651

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

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

ALERGIAS ALIMENTARIAS

1. Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
2. Buenas prácticas de manipulación

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MANOS