

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# CURSO INTENSIVO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Modalidad:

e-learning con una duración 28 horas

Objetivos:

- Manipular alimentos con garantías higiénico-sanitarias suficientes.
- Conocer los riesgos de contaminación alimentaria.
- Fomentar la práctica de medidas correctas de manipulación de alimentos.

Contenidos:

## INTRODUCCIÓN

¿Quiénes manipulan alimentos?

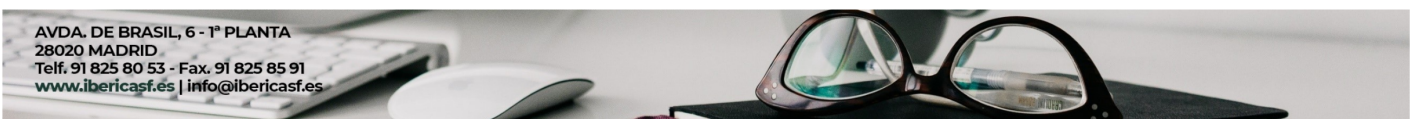
## PELIGROS DE LOS ALIMENTOS

Introducción

Microorganismos

Tipos de contaminación en los alimentos

Vías de contaminación de los alimentos



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



Programas de control de plagas

## ENFERMEDADES PRODUCIDAS POR ALIMENTOS

Causas

Síntomas

Vías de transmisión

Toxiinfecciones alimentarias

## MEDIDAS HIGIÉNICAS PARA PREVENIR LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Condiciones del personal que manipula alimentos

Hábitos higiénicos

Manejo higiénico de instalaciones y equipos

Almacenamiento de alimentos

Procesos de elaboración

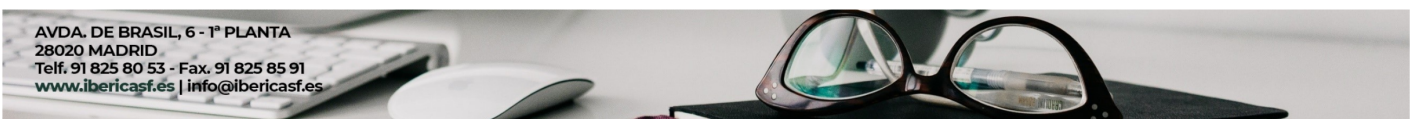
Puntos críticos

## ACRILAMIDAS

Definición

Reglamento

Consejos para evitar las acrilamidas



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



## ANEXOS