
Curso Manipulador de Alimentos - 10 horas

Modalidad:

e-learning con una duración 10 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:

Unidad 1 Peligros de los alimentos

Tipos de contaminación en los alimentos

Unidad 2 Enfermedades producidas por los alimentos

Causas

Síntomas

Consecuencias

Enfermedades más representativas

Unidad 3 Medidas higiénicas para prevenir la contaminación de los alimentos

Reglas básicas

Anexo

Cocinar completamente los alimentos
Separa los alimentos crudos de los cocidos
Mantener los alimentos a temperaturas adecuadas
Malas prácticas de higiene