

CURSO MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

TEMARIO (30h)

1. Higiene Alimentaria
2. Alteración y contaminación de los alimentos. Peligros asociados.
3. Enfermedades de transmisión alimentaria
4. Microorganismos. Factores que influyen en la contaminación bacteriana.
5. Buenas prácticas de manipulación los de alimentos. Peligros asociados a hábitos incorrectos.
6. Buenas prácticas de elaboración de alimentos. Peligros asociados a hábitos incorrectos.
7. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones
8. Gestión de residuos y reciclaje.
9. Sistemas de autocontrol de la calidad. APPCC
10. Alergias e intolerancias.