MANIPULACIÓN BÁSICA DE ALIMENTOS

SKU: EVOL-4621-FNO-A | **Categorías:** HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, Manipulación de Alimentos y alergias

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 20

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Manipulación básica de alimentos

Objetivos

Proporcionar una información clara y de fácil comprensión que permita que las personas que preparan alimentos conozcan los posibles peligros que se asocian a ellos y la forma de evitarlos.

Conseguir que todas las personas implicadas en el proceso de la cadena alimentaria, contribuyan, con su capacitación, a prevenir los riesgos de las toxiinfecciones alimentarias.

Contenidos

Tema I: Justificación. Manipuladores de alimentos

Tema II: Peligros alimentarios

Tema III: Contaminación microbiana de los alimentos

Tema IV: Higiene personal

Tema V: Salud de los manipuladores

Tema VI: Prácticas higiénicas para la manipulación de alimentos

Tema VII: Preparación culinaria de los alimentos

Tema VIII: Reglas de oro de la OMS para la preparación higiénica de los alimentos

Tema IX: Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)

Tema X: Ejemplos de la implantación de un sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico en empresas hortofrutícolas (APPCC)

Creemos que te puede interesar este curso: Manipulador de Alimentos. Comercio Minorista
o este otro: Manipulador de Alimentos. Bares y Restaurantes
Síguenos en: Instagram