

“HIGIENE ALIMENTARIA (MANIPULADOR DE ALIMENTOS)”

DURACIÓN: 10 HORAS. (5 TEORICAS Y 5 PRÁCTICAS)

CONTENIDO:

- ✓ HIGIENE ALIMENTARIA.
- ✓ ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
- ✓ LOS GÉRMENES.
- ✓ MEDIDAS DE HIGIENE PERSONAL Y HÁBITOS CORRECTOS.
- ✓ TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS.
- ✓ TRATAMIENTOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
- ✓ HIGIENE DE LAS INSTALACIONES, MÁQUINAS Y ÚTILES DE TRABAJO.
- ✓ ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE.
- ✓ APLICACIÓN DEL SISTEMA APPCC.
- ✓ HIGIENE ALIMENTARIA DEL SECTOR DE MANIPULADO DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS.