

https://atuprivada.difadi.net/wp-content/uploads/2021/07/rogetipo_azul_oscuro.png



Manipulador de alimentos e identificación de alérgenos

DURACIÓN DEL CURSO

20 horas

MODALIDAD

Online

SECTORES

Hostelería, turismo y

HASTA 100% BONIFICABLE

DÓNDE

Toda España

PRECIO DEL CURSO

150.00€

CURSO

1. Analizar la importancia de realizar una correcta manipulación de los alimentos. 2. Conocer las diferentes enfermedades de transmisión alimentaria, sus agentes causantes y las principales medidas preventivas. 3. Llevar a cabo una correcta higiene personal y una adecuada limpieza y desinfección de locales y utensilios. 4. Identificar la diferencia entre alergia e intolerancia

TEMARIO

Bloque 1. Manipulación de alimentos

1. Conceptos generales.
2. Alteraciones de los alimentos.
3. Enfermedades de transmisión alimentaria.
4. Causas de contaminación de los alimentos.
5. Tipos de contaminantes en los alimentos.
6. Prevención de la contaminación de los alimentos. Medidas básicas.
7. Conservación de los alimentos.
8. APPCC

Bloque 2. Alérgenos

1. Intolerancia y alergia alimentaria.
2. Principales alergias alimentarias.
3. Otras alergias alimentarias.
4. Etiquetado de alérgenos.