



**La mejor formación a tu alcance.**

# CURSO INTENSIVO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Modalidad:

e-learning con una duración 28 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:

## INTRODUCCIÓN

¿Quiénes manipulan alimentos?

## PELIGROS DE LOS ALIMENTOS

Introducción

Microorganismos

Tipos de contaminación en los alimentos

Vías de contaminación de los alimentos

# La mejor formación a tu alcance.

Programas de control de plagas

## ENFERMEDADES PRODUCIDAS POR ALIMENTOS

Causas

Síntomas

Vías de transmisión

Toxiinfecciones alimentarias

## MEDIDAS HIGIÉNICAS PARA PREVENIR LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Condiciones del personal que manipula alimentos

Hábitos higiénicos

Manejo higiénico de instalaciones y equipos

Almacenamiento de alimentos

Procesos de elaboración

Puntos críticos

## ACRILAMIDAS

Definición

Reglamento

Consejos para evitar las acrilamidas

**La mejor formación a tu alcance.**

ANEXOS



Telf.: 910 323 794  
[cursos@foesco.com](mailto:cursos@foesco.com)

