



Manipulación básica de alimentos

Sku: CURUEMCONL0039

Horas: 20

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.

OBSERVACIONES

SKU: CURUEMCONL0039

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)