

SENDA GESTIÓN S.L

www.sendagestion.com
mperez@sendagestion.com
968204734



FORMACIÓN



Catálogo de Cursos

MANIPULACION ALIMENTOS - ALTO RIESGO

Sector: ALIMENTACION

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Modalidad: ONLINE

Duración: 10.00 horas

Objetivos:

Aplicar las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en manipulación de alimentos, para impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias en aquellas especialidades de Industrias Alimentarias, Hostelería y aquellas otras para cuyo ejercicio profesional se necesite.

Contenidos:

1. RIESGOS PARA LA SALUD DERIVADOS DEL CONSUMO DE ALIMENTOS MANIPULADOS INCORRECTAMENTE
2. CONCEPTOS Y TIPOS DE ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOS ALIMENTOS
3. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS:
4. ACTITUDES Y HÁBITOS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:
5. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:
6. DESRATIZACIÓN Y DESINSECTACIÓN:
7. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO:
8. CALIDAD HIGIÉNICO-SANITARIA: