+formación
CENTRO DE ENSEÑANZA
C/ Félix Rodríguez de la Fuente, 26 bajo · 18210 PELIGROS (Granada)
masformacion@gmail.com · 661 51 03 75

- formación
- formación a distancia
- infantil
- primaria
- secundaria
- idiomas
- formación continua
- cursos subvencionados JUNTA DE ANDALUCIA
- teleformación
- manipulador de alimentos
- prevención de riesgos laborales

BÁSICO	MAYOR RIESGO
20€	30€

PRÓXIMO DÍA 13 DE DICIEMBRE A LAS 10:00 H.

EN EL SALON DE ACTOS DE LA MANCOMUNIDAD de Municipios de la Alpujarra (C/Obrador, 6 Cádiar)

Obtención de certificado inmediato.

INSCRIPCIONES:
958962937
661510375
masformacion@gmail.com
Ó AL COMIENZO DEL CURSO

COLABORA:
Ayuntamiento de CÁDIAR

+formación
CENTRO DE ENSEÑANZA

"MANIPULADOR DE ALIMENTOS ALTO RIESGO"

+ FORMACION:
C/ Félix Rodríguez de la Fuente nº 26, Peligros
958 962 937 / 661 510 375
masformacion@gmail.com
+Formacion @masformacionp

ÍNDICE:

1. Objetivos.
2. Introducción.
3. Un poco de historia.
4. Los alimentos.
5. La higiene alimentaria.
6. Contaminación de los alimentos: Microorganismos.
7. Principales microorganismos patógenos que encontramos en los alimentos.
8. Fuentes de contaminación de los alimentos.
9. Principales causas de alteración de los alimentos.
10. Factores que influyen en el crecimiento microbiano sobre los alimentos.
11. Enfermedades de transmisión alimentaria.
12. El manipulador como responsable de la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
13. Importancia de la higiene personal en la manipulación de alimentos.
14. La limpieza y la desinfección.
15. Desinsectación y desratización.
16. Higiene de los locales y equipos.
17. Conservación de los alimentos.
18. Responsabilidades.
19. Etiquetado: Información al consumidor.
20. Características específicas de los alimentos y motivos de su peligrosidad.
21. El carnet de manipulador de alimentos.