

Ficha informativa actividad

Título del taller, curso y/o actividad	SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (4 horas)
Contenido	1. Alteración y contaminación de los alimentos 2. Clasificación de la contaminación. 3. Enfermedades de transmisión alimentaria. 4. Factores de crecimiento de los microorganismos. 5. Responsabilidades en cuanto a la prevención de enfermedades alimentarias. 6. El autocontrol 7. Buenas prácticas de higiene personal 8. Buenas prácticas de manipulación de alimentos.
Material que debe traer el/la participante el primer día de clase	FOLIOS Y BOLÍGRAFO
Quien imparte la actividad	ASYFAL SEGURIDAD ALIMENTARIA, S.L
Más información	El primer día se realizará una explicación del temario y el segundo se realizará un examen. Se facilita manual para su estudio. Para la obtención del certificado es necesaria la asistencia al curso y aprobar el examen. www.asyfal.com