

FICHA INFORMATIVA

| | |
|--|--|
| Título del taller, curso y/o actividad | SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS |
| Objetivo | Concienciar al alumno de la importancia de una adecuada formación para conseguir prevenir enfermedades alimentarias por parte del manipulador |
| Contenidos | <p style="text-align: center;"><u>TEMARIO:</u></p> <p>PARTE GENERAL:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Alteración y contaminación de los alimentos▪ Factores de crecimiento de los microorganismos. <p>ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Enfermedades bacterianas▪ Enfermedades parasitarias <p>CONCIENCIACIÓN DEL MANIPULADOR:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Buenas prácticas de higiene personal▪ Buenas prácticas de manipulación de alimentos. <p>LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Responsabilidades en cuanto a la prevención de enfermedades.▪ El autocontrol |
| Requisitos | No se requieren conocimientos previos |
| Quién imparte el taller | ASYFAL SEGURIDAD ALIMENTARIA, S.L |
| Observaciones: | <p>Al finalizar la explicación teórica se realizará un examen.</p> <p>Para la obtención del certificado es necesario superar el examen.</p> |