
Curso:
Manipulación de Alimentos

Objetivo: Al finalizar el curso el alumno habrá adquirido los conocimientos necesarios para aplicar en su puesto de trabajo un correcto comportamiento y las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en manipulación de alimentos, para impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias.

Dirigido a: Todas aquellas personas que por su formación o profesión necesiten adquirir o ampliar sus conocimientos en Manipulación de Alimentos.

Contenido: **MODULO I**

- Generalidades.
- Nociones generales sobre microorganismos y parásitos.
- Nociones sobre alimentos y su conservación.
- Fuente de contaminación de los alimentos. Alimentos perecederos y no perecederos. Alimento contaminado, adulterado, alterado. Principales métodos de preservación de alimentos.

MODULO II

- Enfermedades transmitidas por alimentos ETA
Síntomas. Período de incubación. Alimentos involucrados. Agente causal y vehículos.
- Prácticas de manipulación de alimentos
- Higiene personal
Reglas de higiene personal y prácticas higiénicas. Salud personal
- Sistemas de limpieza, desinfección y control de plagas
- Cuestionario general de evaluación del participante

Duración: 08 Horas
