

CURSO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

DIRIGIDO A:

A cualquier tipo de trabajador y en general cualquier persona interesada en desarrollar sus conocimientos sobre las condiciones de seguridad y salud en la manipulación de alimentos.

OBJETIVOS:

Al realizar este curso, el alumno adquirirá las siguientes habilidades y conocimientos:

- Aspectos básicos sobre la manipulación de alimentos.
- Tipos de contaminación alimenticias, así como causas que las provocan.
- Conocer las diferentes enfermedades que pueden ser transmitidas mediante los alimentos así como sus efectos.
- Normas higiénicas para la correcta manipulación de los alimentos.
- Conocer los diferentes tipos de desinfección.