

OBJETIVOS DEL CURSO

- Recibir formación en higiene alimentaria.
- Cumplir y hacer cumplir las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamiento.
- Conocer y cumplir las normativas e instrucciones sanitarias vigentes.

TEMARIO DEL CURSO

- 1.- Enfermedades transmitidas por los alimentos
- 2.- Infecciones alimentarias
- 3.- Intoxicaciones alimentarias
- 4.- Microorganismos más comunes
- 5.- Materiales en contacto con los alimentos
- 6.- Desinsección y desratización
- 7.- El lavado de manos del manipulador de alimentos
- 8.- Manuales y legislación