

## MANIPULADOR DE ALIMENTOS

### CONTENIDOS

1. INTRODUCCIÓN.
2. OBJETIVOS DEL CURSO DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS .
3. NUTRICIÓN. ENTENDIENDO LOS ALIMENTOS Y SUS NUTRIENTES.
4. CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
5. BACTERIAS QUE MÁS FRECUENTEMENTE CONTAMINAN ALIMENTOS.
6. MOHOS Y PARÁSITOS.
7. HIGIENE PERSONAL.
8. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
9. PLAN DE LIMPIEZA Y DE DESINFECCIÓN.
10. PLAN DE DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN.
11. AUTOCONTROLES. ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (APPCC) .

