

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



Área: Sin clasificar
Modalidad: Presencial
Duración: 6 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Realizar correctamente la limpieza de las instalaciones, equipos y útiles implicados en la manipulación de alimentos, utilizando las técnicas y productos adecuados, con la finalidad de reducir el número de microorganismos y evitar la contaminación de los alimentos.

CONTENIDOS

- Módulo 1.- Alimentos: Contaminación y Conservación.
 - * Composición de los alimentos.
 - * Cómo se contaminan los alimentos.
 - * Causas y síntomas de las infecciones e intoxicaciones.
 - * Cómo conservar los alimentos.
- Módulo 2.- Técnicas de limpieza.
 - * Conceptos básicos en limpieza.
 - * Productos de limpieza.
 - * Técnicas principales de limpieza.
 - * Tipos de superficies, equipos y útiles.
 - * Lucha contra plagas.