

Técnicas Básicas

CURSO BÁSICO PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Contiene 40 páginas o folios

Formador: Equipo CubaCocinaRecetas.com

OBJETIVO GENERAL

- 1. ADQUIRIR MEDIANTE EL ESTUDIO Y ANÁLISIS LAS NORMAS BÁSICAS DE HIGIENE**

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- 2. ADOPTAR HÁBITOS SALUDABLES QUE REPERCUTAN POSITIVAMENTE EN EL AMBIENTE LABORAL Y CONDICIONES DE TRABAJO**

- 3. ASUMIR LOS CONCEPTOS Y DIRECTRICES NECESARIOS PARA LA APLICACIÓN CORRECTA DE LAS TÉCNICAS DE HIGIENE**

- 4. COMPRENDER COMO PREVENIR Y DISMINUIR LAS ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOS ALIMENTOS**

ÍNDICE

CONTENIDO	PÁGINA
INTRODUCCIÓN	4
CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	5
FUENTES DE CONTAMINACIÓN	7
TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS	16
ACTUACIÓN CORRECTA DE LOS MANIPULADORES	34
REQUISITOS PREVIOS DE HIGIENE Y TRAZABILIDAD	40