



Manipulación de alimentos

Fecha de Realización:

Inmediata

Duración:

8 horas.

Lugar:

Venezuela y República Dominicana

Objetivo:

Concientizar acerca de la importancia de las normas, conductas y procedimientos higiénico-sanitarias que deben seguirse en el proceso, manejo y manipulación de alimentos.

Contenido:

- Definiciones claves en manipulación de alimentos.
- Objetivo de la higiene en la manipulación de alimentos.
- Intoxicaciones alimentarias – causas.
- Normas para la manipulación de alimentos.
- Condiciones que se deben tener en cuenta en el procesamiento de alimentos: El manipulador, Las instalaciones, Los equipos La conservación y el almacenamiento.
- Riesgos para las personas, los equipos y las instalaciones.
- Accidentes más comunes en las áreas de procesos de alimentos.
- Lesiones y heridas más comunes.