

# Curso de manipulador de alimentos -Mayor Riesgo

TEMÁTICA: [Seguridad y Salud laboral](#)

TIPO: [Gestión empresarial](#)

MODALIDAD: [Presencial](#)

Proporcionar los conocimientos en la materia del manejo de alimentos, así como actitudes de conducta e higiene personal y organización del trabajo para transmitir sentido de responsabilidad hacia los demás por la trascendencia del servicio que presta.

[▶ PREINSCRIPCIÓN](#)

## Datos básicos

CENTRO	LOCALIDAD	MATRÍCULA	SUBVENCION	FECHAS	PRECIO
Avd. González Robles 21, 1ºB	<a href="#">Alpujarra</a>	ABIERTO	No	INICIO 16/06/2010 FIN 16/06/2010	40.0

## Horario

Lunes	Martes	Miérco.	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	HORAS TOTALES
		16h a 22h					<b>6.0 h</b>

[Profesorado](#)

[Descargas](#)

[Puede interesarte](#)

## MÁS INFORMACIÓN

### Índice del curso

MODULO 1. INTRODUCCIÓN

MODULO 2. RIESGOS PARA LA SALUD DERIVADOS DEL CONSUMO DE ALIMENTOS Y SU MANIPULACIÓN

MODULO 3. CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS CAUSAS

MODULO 4. TRANSMISIÓN DE ENFERMEDADES POR LOS ALIMENTOS. TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS

MODULO 5. PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA. MANIPULADOR DE ALIMENTOS COMO RESPONSABLE

MODULO 6. PRINCIPALES PELIGROS ASOCIADOS AL SECTOR O ACTIVIDAD.

MODULO 7. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS DE CADA SECTOR, CAUSAS DE SU PELIGROSIDAD Y PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN EN SU COMPRA, VENTA, TRANSPORTE, PREPARACIÓN O TRANSFORMACIÓN Y ALMACENAMIENTO. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS SISTEMAS DE AUTOCONTROL.