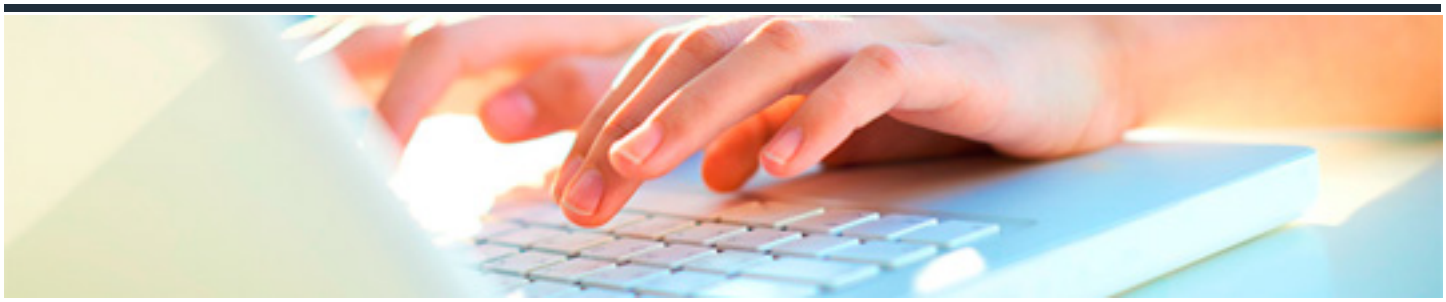

HIGIENE ALIMENTARIA DE PERSONAS DEPENDIENTES EN EL DOMICILIO

DURACIÓN: 15 horas

CRÉDITOS ECTS: 0

OBJETIVOS

- Describir los procedimientos previos al cocinado: descongelado, cortado, pelado, troceado y lavado de los diferentes productos que integran la alimentación habitual en el domicilio Enumerar las condiciones higiénico-sanitarias que han de cumplir los productos destinados al consumo humano.

PROGRAMA CONTENIDOS

1. 1. Normativa Higiénico-Sanitaria.
2. 2. Aditivos alimentarios.
3. 3. Normativa vigente para los manipuladores de alimentos.
4. 4. Riesgos para la salud derivados de una inadecuada manipulación de alimentos.
5. 5. Toxiinfecciones alimentarias.
6. 6. Sustancias tóxicas de los alimentos.
7. 7. Atención especial a las normas higiene alimentaria.