



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.