

|                             |
|-----------------------------|
| <b>INDICE DE CONTENIDOS</b> |
|-----------------------------|

(CURSO DE 2 HORAS PRESENCIALES)

**1. Manipulación higiénica**

- 1.1. Formación
- 1.2. Buenas prácticas
- 1.3. Contaminantes
  - Físicos
  - Químicos
  - Microbiológicos
- 1.4. Alérgenos
  - Alergia alimentaria
  - Consecuencias sanitarias
  - Listado de alérgenos
  - Papel de los trabajadores

**2. Procesos de elaboración**

- 2.1. Recepción de mercancía
- 2.2. Almacenamiento
- 2.3. Descongelación
- 2.4. Despiece
- 2.5. Desinfección de fruta/verdura
- 2.6. Elaboración materias primas
- 2.7. Tratamiento térmico
- 2.8. Enfriamiento
- 2.9. Regeneración
- 2.10. Mantenimiento en caliente
- 2.11. Montaje o emplatado
- 2.12. Lavado de menaje y utensilios
- 2.13. Limpieza y desinfección