

## HIGIENE ALIMENTARIA EN CENTROS

**ÁREA FORMATIVA**  
SANIDAD- DOCENCIA

**DURACIÓN**  
50H

**MODALIDAD FORMATIVA**  
Semipresencial y Distancia

### DESTINATARIOS

- Profesionales del sector de la educación.
- Alumnos interesados en el tema.

### OBJETIVOS

El objetivo de este curso es adquirir y ampliar conocimientos sobre higiene alimentaria. Proporcionar técnicas sobre la alimentación, nutrición y manipulación de alimentos.

### TITULACIÓN

Los participantes que hayan realizado con aprovechamiento el Curso, recibirán el correspondiente **Diploma de Higiene alimentaria en centros** expedido por Isonor Quality.

### TEMARIO

**Alimentación y Nutrición. Salud y Hábitos Alimentarios.**

**Clasificación y Estudios de los Alimentos.**

**Almacenamiento y Conservación de los Alimentos.**

**Elaboración de Dietas. Intoxicaciones Alimentarias.**

**La Alimentación como Elemento Educativo.**

**Normas Generales en la Manipulación de Alimentos.**

## DOCENTES

Profesorado con acreditada experiencia en la materia.

