

TEMARIO DEL  
“CURSO BASICO DE MANIPULADORES  
DE ALIMENTOS”

|               |  |
|---------------|--|
| Capítulo I    | Riesgos para la salud asociados al consumo de alimentos. |
| Capítulo II   | Instrucciones del Manipulador de alimentos.              |
| Capítulo III  | Limpieza y desinfección ( L+ D).                         |
| Capítulo IV   | Lucha contra Plagas ( DDD ).                             |
| Capítulo V    | Diseño del local de manipulación de alimentos.           |
| Capítulo VI   | Los alimentos de alto riesgo.                            |
| Capítulo VII  | Conservación y preparación de alimentos.                 |
| Capítulo VIII | Legislación.   |