



SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA EN CENTROS ESCOLARES

- ALTO RIESGO -

PROFESORES DE EDUCACION INFANTIL

MODALIDAD

Presencial: Consta de seis horas para la explicación y la realización de ejercicios.

¿DONDE SE IMPARTE?

Nos desplazamos a las instalaciones del cliente e impartimos el curso en el horario que mejor os convenga. Disponemos también de aulas propias.

PRECIOS

- 50 €/alumno + Gastos de tramitación.

Tramitamos la bonificación correspondiente para que la empresa pueda beneficiarse del crédito que le corresponde.

TEMARIO

1. Seguridad e higiene en centros escolares
 - a. Aspectos generales
 - b. Prevención de enfermedades por parte del centro
 - c. Prevención de enfermedades por parte del manipulador
 - d. Alertas alimentarias
2. Conceptos de nutrición en colegios
 - a. Ley de seguridad alimentaria y nutrición en colegios
 - b. Pautas en la elaboración de menús en el comedor escolar
 - c. Alergias e intolerancias alimentarias.



SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA PARA AUXILIARES DE ENFERMERIA

- ALTO RIESGO -

AUXILIARES DE ENFERMERIA

MODALIDAD

Presencial: Consta de seis horas para la explicación y los ejercicios.

¿DONDE SE IMPARTE?

Nos desplazamos a vuestras instalaciones e impartimos el curso en el horario que mejor os convenga.

PRECIOS

- 50 €/alumno + Gastos de gestión

Tramitamos la bonificación para que la empresa pueda disfrutar del crédito que le corresponde.

TEMARIO

1. Infecciones nosocomiales debidas a falta de higiene alimentaria
 - a. Definición enfermedad nosocomial
 - b. Tipos
 - c. Prevención
2. Enfermedades de transmisión alimentaria.
 - a. Tipos
 - b. Prevención
 - c. Alertas alimentarias en centros hospitalarios
3. Dieta inadecuada a la patología del paciente
 - a. Formas de alimentación en pacientes hospitalizados
 - b. Dietas según la patología del paciente
 - c. Alergias e intolerancias alimentarias.