

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y ALERGENOS



Área: General
Modalidad: Presencial
Duración: 3 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

El objetivo general de esta formación es concienciar sobre la importancia de la manipulación segura de alimentos, concienciar sobre la importancia de mantener altos estándares de higiene y seguridad en la comida en todo momento.

CONTENIDOS

1. LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE
2. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS
3. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS
 - a. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO
 - b. PROFUNDIZACIÓN EN LOS ASPECTOS TÉCNICOS-SANITARIOS ESPECÍFICOS DE LOS ALIMENTOS ALTO RIESGO.
 - c. LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL APPCC.
 - d. CUMPLIMIENTO E IMPORTANCIA DE LA DOCUMENTACIÓN DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL Y TRAZABILIDAD.
 - e. DISPOSICIONES NORMATIVAS Y AUTORIZACIONES REQUERIDAS EN EL SECTOR.