

## 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.