

Higiene y Manipulación de Alimentos Específicos por Sector

Online: 4 horas

- Introducción a la Higiene y Seguridad Alimentaria
- El manipulador de alimentos. Buenas prácticas de manipulación (BPM)
- Peligros asociados a los alimentos (físicos, químicos, biológicos)
- Intoxicaciones e infecciones alimentarias. Enfermedades transmitidas por losvalimentos
- Métodos de conservación de los alimentos
- Métodos de envasado de los alimentos + Tratamientos térmicos de los alimentos
- Condiciones de las instalaciones
- Transporte, recepción, almacenamiento, expedición y venta. Identificación y loteado.
- Introducción a la gestión del APPC

