

Gestión de Alérgenos Alimentarios

Online: 3 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, alérgenos)
- Contaminación por alérgenos. Contaminaciones cruzadas
- Alergias e intolerancias alimentarias - Recepción, almacenamiento, manipulación y venta
- Identificación y loteado
- Introducción a la gestión del APPC