

DURACIÓN

10 HORAS

MODALIDAD

TELEFORMACIÓN

NIVEL DE ACCESO

NINGUNO

OBJETIVO

Todas las personas que, en el desarrollo de su actividad laboral, establecen contacto directo con los alimentos en cualquiera de sus fases de transformación, preparación, elaboración, fabricación, envasado, almacenamiento, suministro, distribución, servicio, venta o transporte están obligadas por normativa a recibir formación sobre higiene y manipulación alimentaria con el fin de garantizar la seguridad alimentaria de los consumidores.

CONTENIDO

1. Acreditación de la formación
2. Consecuencias que conlleva una mala manipulación.
3. Los factores que influyen en la alteración de los alimentos.
4. La higiene personal
5. Tratamientos de preparación de los alimentos.
6. Métodos de conservación de los alimentos.
7. Higiene de las instalaciones.
8. Información obligatoria y etiquetado que deben llevar los alimentos.
9. A.P.P.C.C. en el sector.

