



Manipulación de alimentos

Duración estimada: 5 horas

Precio: 50 €

DESCRIPCIÓN

La seguridad de los alimentos es una preocupación constante de todas las organizaciones sanitarias. Depende de las correctas prácticas en toda la cadena alimentaria, desde la producción hasta el momento de servido en una mesa.

Sin embargo, el eslabón más débil de esta cadena, en lo que a la transmisión de infecciones se refiere, es la manipulación, preparación y conservación de los alimentos.

La situación de la formación de los manipuladores de alimentos y las empresas alimentarias cambió con la publicación del Real Decreto 109/2010. Ahora la responsabilidad de formación de los manipuladores se traslada a las empresas alimentarias

CONTENIDO

- Conceptos básicos
- Los alimentos y su manipulación
- Preparación, conservación y servicio de los alimentos
- Almacenamiento y transporte
- Instalaciones
- Equipos e instrumentos de trabajo
- Auto-reglamentación, inspección de calidad, APPCC