

SEGURIDAD ALIMENTARIA

ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS Y MANUPULADOR DE ALIMENTOS

Modalidad: Presencial

Duración: 4h - 6h

Al finalizar el curso el alumno habrá adquirido los conocimientos, destrezas y actitudes necesarias para aplicar en su puesto de trabajo un correcto comportamiento y las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en manipulación de alimentos, para impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias en aquellas especialidades de Industrias Alimentarias, Hostelería y aquellas otras para cuyo ejercicio profesional se necesite. Por otro lado, el alumno adquirirá los conocimientos necesarios sobre las principales alergias e intolerancias alimentarias, así como las posibles consecuencias derivadas de la presencia accidental o no declarada en los alimentos sobre la salud de las personas sensibles a los mismos.

SISTEMA APPCC

Modalidad: Online

Duración: 56 horas

Con este material se pretende obtener una idea general del proceso del alimento desde su cultivo hasta el consumo, adquirir conocimientos de trazabilidad, aprendizaje del sistema APPCC, la identificación de los puntos de control críticos para poder prevenir posibles dificultades.

Además se adquirirán los conocimientos necesarios para implantar y mantener este sistema, utilizando sistemas de vigilancia, registros, etc.

Tutores Chedalan

Cursos impartidos por profesionales altamente cualificados en la materia en cuestión y con una dilatada experiencia en la docencia, tanto presencial como online.

