

Manipulador de alimentos - multisectorial

Modalidad: curso e-Learning Duración: 75 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

OBJETIVOS

- Comprender las normativas y regulaciones relacionadas con el manejo y procesamiento de alimentos en diferentes sectores de la industria alimentaria
- Aprender las técnicas para manipular los alimentos de manera segura e higiénica en diferentes sectores
- Desarrollar habilidades para identificar y controlar los riesgos microbiológicos y físicos en el procesamiento de alimentos en diferentes sectores
- Aprender a llevar un adecuado control de calidad y seguimiento de los alimentos desde su recepción hasta su venta en diferentes sectores
- Adquirir conocimientos sobre las técnicas de conservación y almacenamiento de los alimentos en diferentes sectores

CONTENIDOS

Sin contenidos indicados.