

Regulación de determinados requisitos en establecimientos de comercio al por menor (elaboración y despacho de productos alimenticios)

Modalidad: curso e-Learning Duración: 5 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

OBJETIVOS

Conocer detalladamente las distintas particularidades de los procesos de elaboración y despacho de productos alimenticios según las características de los comercios al por menor donde pueden ser bienvenidos animales domésticos.

CONTENIDOS

Unidad 2. Elaboración y Despacho de Productos Alimenticios

1. Introducción
2. Las zonas de degustación en el comercio al por menor
 - 2.1 Características de la zona de degustación
 - 2.2 Degustaciones gratuitas
 - 2.3 Principio precautorio ante intolerancia o alergias de los comensales de las degustaciones u otra ingestas
3. Identificación de los productos elaborados en el comercio al por menor
 - 3.1 Etiquetado de los productos alimenticios en los comercios al por menor
 - 3.2 Presentación de los productos elaborados en el comercio al por menor de elaboración propia
4. Responsabilidades de los operadores de máquinas expendedoras
5. Suministro directo de alimentos preparados en locales utilizados principalmente como vivienda privada
 - 5.1 Principios generales de cumplimiento de los alimentos preparados en vivienda privada
 - 5.2 Particularidades del proceso de elaboración de alimentos en una vivienda privada
6. Acceso de animales a los establecimientos de comercio al por menor
 - 6.1 Prohibiciones
 - 6.2 Accesos permitidos
7. Establecimientos con perros o gatos propios destinados a interactuar con la clientela
8. Donación de alimentos
9. Alimentos con defectos que no afectan a su seguridad alimentaria

10. Empleo de recipientes reutilizables aptos para el contacto con alimentos