

DENOMINACIÓN: PROCESOS DE CONTROL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONTENIDOS:

UNIDAD 1: ACREDITACIÓN DE LA FORMACIÓN.

UNIDAD 2: CONSECUENCIAS QUE CONLLEVA UNA MALA MANIPULACIÓN.

UNIDAD 3: LOS FACTORES DEL MEDIO QUE INFLUYEN EN LA ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

MÓDULO 5: TRATAMIENTOS DE PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

MÓDULO 6: MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

MÓDULO 7: HIGIENE DE LAS INSTALACIONES.

MÓDULO 8: INFORMACIÓN OBLIGATORIA Y ETIQUETADO QUE DEBEN LLEVAR LOS ALIMENTOS.

MÓDULO 9: A.P.P.C.C. EN EL SECTOR.

TOTAL, HORAS: 10 HORAS TEÓRICAS: 8 HORAS PRÁCTICAS: 2

Titulación académica requerida:

Tienen que tener conocimientos de ofimática y en el uso de internet para que puedan beneficiarse correctamente de esta formación, además, conexión a internet.