



TÉCNICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



Objetivo:

Conocer y utilizar diferentes técnicas de manipulación y conservación de alimentos, según protocolos de la empresa y normativas legales vigente



Contenidos:

- ▶ Reglamentación sanitaria de los alimentos
- ▶ Sistemas de control y registro de entrada y salida de productos
- ▶ Mecanismos de control de almacenaje de alimentos refrigerados y congelados
- ▶ Concepto de rotación de inventarios
- ▶ Técnicas de almacenamiento de insumos
- ▶ Tratamiento de desechos alimentarios
- ▶ Técnicas de limpieza y desinfección de alimentos
- ▶ Técnicas de corte y trozado de alimentos
- ▶ Normativa de seguridad aplicada al sector gastronómico
- ▶ Elementos de una cadena de frío
- ▶ Mecanismos de conservación y rotulado de alimentos
- ▶ Técnicas para el mantenimiento y desinfección de los equipos, utensilios y estaciones de trabajo



Modalidad:
Presencial



Duración:
El curso tiene una duración de 60 horas.