

CURSO

NORMATIVA DE CONTROL DE ALÉRGENOS Y ETIQUETADO EN LA INDUSTRIA, LA RESTAURACIÓN Y COCINAS CENTRALES

15 Horas



OBJETIVOS

Con este contenido de curso profesional el alumno aprenderá los conceptos claves en materia de normativa referente a la conservación de los alimentos y su aplicación en los equipos de control, abarcando aspectos como la temperatura, la forma de presentar/ envasar los alimentos, etc.



CONTENIDOS

Unidad 1. Normativa Conservación Alimentos (Tipos de alimentos de origen animal)
Unidad 2. Normativa Conservación Alimentos (Tipos de alimentos de origen no animal)
Unidad 3. Condiciones de la temperatura de almacenaje.
Unidad 4. Las distintas presentaciones de envasados
Unidad 5. Envasado en atmósfera protectora.
Unidad 6. Prerrequisitos como parte de autocontrol.

