

CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

39
HORAS

DESCRIPCIÓN

Esta Actividad ha sido Acreditada por la Comisión de Formación Continuada (Ministerio de Sanidad y Política Social) con los créditos y horas que se indica para la Asociación de Formación Continuada Alcalá la Real que gestiona Formación Alcalá. Es necesario que tenga vigente la categoría especificadas a continuación, además de realizar las evaluaciones concretas al margen de la propia de la bonificada, y superarla

TÉCNICOS (1 Diploma ? El técnico en la higiene y conservación de los alimentos. Medidas preventivas ante los aditivos y etiquetados alimentarios. 3,2 cr. 100.)

OBJETIVOS

Asegurar que se cumplan las medidas de higiene y calidad a lo largo de la cadena alimentaria dentro del servicio hospitalario. - Proporcionar los conocimientos teórico-prácticos sobre las últimas tendencias en el ámbito higiénico-nutricional.

CONTENIDOS

La higiene alimentaria. - La conservación de los alimentos. - Los aditivos y sustancias tóxicas. - Importancia de la lectura de las etiquetas en los productos envasados.