



ACRILAMIDA EN LOS ALIMENTOS

A QUIÉN VA DIRIGIDO

A todas aquellas personas que por su actividad laboral tienen contacto directo con los alimentos durante su producción, preparación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

OBJETIVOS

- Dotar de los conocimientos necesarios en materia de higiene y seguridad alimentaria.
- Identificación de los alimentos con mayor presencia de acrilamida.
- Identificar medidas para la reducción del contenido de acrilamida en los procesos de fritura y minimizar sus riesgos.
- Capacitar a los alumnos para el correcto desempeño de las labores propias del manipulador de alimentos.
- Informar de los cambios legislativos vinculados al sector.

DURACIÓN

60 minutos

PARTICIPANTES

6 - 25 personas

CERTIFICADO

Acreditado

MODALIDAD

Presencial - Online

