

# TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE EN LOS ALIMENTOS

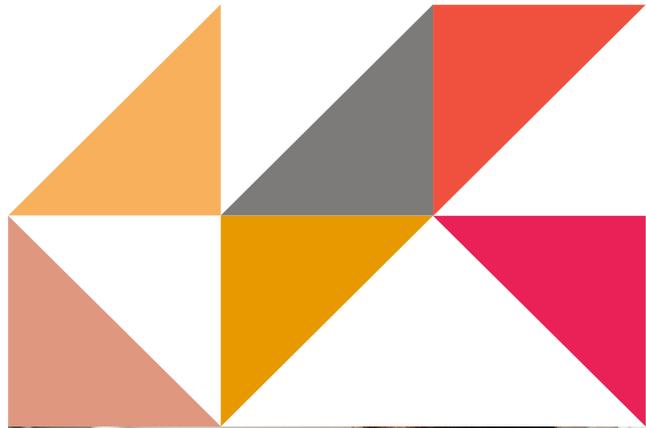
## OBJETIVO

Analizar los procedimientos de técnicas de manipulación en alimentos, de acuerdo con los estándares establecidos por la empresa y normativa legal vigente.

## MÓDULOS

### I: INTRODUCCIÓN A LA HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Identificar las normativas nacionales e internacionales relacionadas con la seguridad alimentaria.



### II: TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS

Describir los procedimientos y prácticas en la manipulación y conservación de los alimentos.

### III: CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS

Analizar el control de los puntos críticos en la cadena de suministro de alimentos considerando su trazabilidad en la seguridad alimentaria.

