

Regulación de determinados requisitos en establecimientos de comercio al por menor

(Elaboración y Despacho de Productos Alimenticios)

Modalidad: curso e-Learning Duración: 5 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

OBJETIVOS

Conocer detalladamente las distintas particularidades de los procesos de elaboración y despacho de productos alimenticios según las características de los comercios al por menor donde pueden ser bienvenidos animales domésticos.

CONTENIDOS

Unidad 2. Elaboración y Despacho de Productos Alimenticios

- 1.Introducción
- 2.Las zonas de degustación en el comercio al por menor
 - 2.1Características de la zona de degustación
 - 2.2Degustaciones gratuitas
 - 2.3Principio precautorio ante intolerancia o alergias de los comensales de las degustaciones u otra ingestas
- 3.Identificación de los productos elaborados en el comercio al por menor
 - 3.1Etiquetado de los productos alimenticios en los comercios al por menor
 - 3.2Presentación de los productos elaborados en el comercio al por menor de elaboración propia
- 4.Responsabilidades de los operadores de máquinas expendedoras
- 5.Suministro directo de alimentos preparados en locales utilizados principalmente como vivienda privada
 - 5.1Principios generales de cumplimiento de los alimentos preparados en vivienda privada
 - 5.2Particularidades del proceso de elaboración de alimentos en una vivienda privada
- 6.Acceso de animales a los establecimientos de comercio al por menor
 - 6.1Prohibiciones
 - 6.2Accesos permitidos
- 7.Establecimientos con perros o gatos propios destinados a interactuar con la clientela
- 8.Donación de alimentos
- 9.Alimentos con defectos que no afectan a su seguridad alimentaria
- 10.Empleo de recipientes reutilizables aptos para el contacto con alimentos

