

HIGIENE ALIMENTARIA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS



OBJETIVOS

Al finalizar el curso los alumnos tendrán conocimiento de los peligros asociados a la manipulación de alimentos, formas de control de los distintos tipos de peligro y aplicación de buenas prácticas de higiene.

DIRIGIDO A

Todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio. También dirigido a las personas en general, interesadas en esta formación.

DOCENCIAS / TUTORÍAS

Salome Fernández. Licenciada en Biología. Auditora y consultora de sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria con experiencia en los estándares de alimentación IFS, BRC, ISO 22000, TESCO y Marks&Spencer. Formadora de personal de empresas de alimentación en materia de seguridad alimentaria.

MODALIDAD

Online

DURACIÓN Y FECHAS

6 horas

Fecha de inicio: 10 días después de la fecha de inscripción.

PRECIO

40€

INSCRIPCIÓN

El envío de la solicitud de inscripción supone la reserva de plaza. La inscripción definitiva será confirmada por Estandar, gestión alimentaria S.L. una semana antes del inicio del curso.

CERTIFICADO

Al finalizar el curso, los alumnos que hayan completado la asistencia y superen el test de formación recibirán el certificado del curso.

CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN

PELIGROS EN LOS ALIMENTOS

- Peligros físicos
- Peligros químicos
- Peligros biológicos

MICROORGANISMOS Y ALIMENTOS

- Procedencia de los microorganismos vehiculizados por los alimentos
- Factores que afectan al crecimiento y supervivencia de los microorganismos en los alimentos
- Técnicas de conservación de los alimentos

ENFERMEDADES VEHICULIZADAS POR LOS ALIMENTOS

SISTEMAS DE AUTOCONTROL BASADOS EN LOS PRINCIPIOS DEL APPCC

- Información que contempla la documentación
- Planes Generales de Higiene (PGH)
- Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)

CONDUCTAS HIGIÉNICAS APROPIADAS

- Pautas higiénicas

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Distribución de dependencias
- Limpieza y desinfección
- Control de residuos

CONTROL DE PLAGAS

LEGISLACIÓN ALIMENTARIA APLICABLE

CASOS PRACTICOS