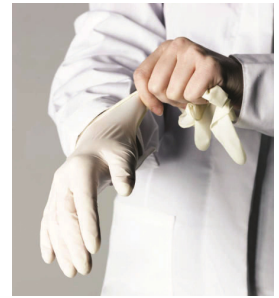


HIGIENE ALIMENTARIA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS



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

Personal 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.

DOCENCIAS / TUTORÍAS

Técnicos de **Estandar, gestión alimentaria, S.L.** Consultores de sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria con experiencia en los estándares de alimentación IFS, BRC e ISO 22000. Formadores de personal de empresas de alimentación en materia de seguridad alimentaria.

MODALIDAD

Presencial

DURACIÓN, FECHAS Y LUGAR

2 horas presenciales.
Instalaciones del cliente

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