

# 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

**Celia Crespo. Técnica** consultora de Estandar, gestión Alimentaria, S.L. Doctora en Biología. Consultora de sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria. Formadora de personal de empresas de alimentación en materia de seguridad alimentaria.

## MODALIDAD

Online

## DURACIÓN Y FECHAS

6 horas

Fecha de inicio: 9 días después de la fecha de aprobación del presupuesto.

## 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