

HIGIENE ALIMENTARIA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS Y FUNDAMENTOS DE IFS FOOD V7



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.

Asimismo, conocerán los fundamentos de la norma IFS Food en su versión 7; con especial interés en puntos como el fraude y la defensa alimentaria.

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; así como personal que tenga implantada o vaya a implantar la norma IFS Food.

DOCENCIAS / TUTORÍAS

Técnic@s de Estandar, gestión Alimentaria, S.L.

MODALIDAD

Presencial

DURACIÓN Y FECHAS

4 horas

Fechas: a determinar con el 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

- 1- INTRODUCCIÓN Y PELIGROS DE LOS ALIMENTOS
- 2- MICROORGANISMOS Y ALIMENTOS
- 3- ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS
- 4- GESTIÓN DE ALÉRGENOS
- 5- BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- 6- SISTEMAS DE AUTOCONTROL BASADOS EN LOS PRINCIPIOS DEL APPCC
- 7- INTRODUCCIÓN Y ESTRUCTURA DE LA IFS FOOD V7
- 8- PROTOCOLO DE AUDITORÍA Y CERTIFICADO EN IFS FOOD V7
- 9- FOOD DEFENSE EN IFS FOOD V7
- 10- FRAUDE EN IFS FOOD V7

*La formación se realizará, en la medida de lo posible, en base a los procedimientos de la empresa.