



Buenas Prácticas de Higiene para Manipuladores de Alimentos, Trazabilidad y Cadena de custodia.

OBJETIVOS

- Adquirir o recuperar conocimientos sobre las buenas prácticas en Higiene y Fabricación.
- Definir lo que es un sistema de Trazabilidad y su alcance.
- Conocer qué es un Certificado de Pesca sostenible y cuales están implantados en la organización.
- Identificar cuáles son las pautas de la organización asociadas a MSC y Friends of the Sea.

DIRIGIDO A

Todas aquellas personas que, por su actividad laboral en la organización, tengan contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio. También personas que estén relacionados con el sistema de trazabilidad-cadena de custodia dentro de la organización.

TUTORÍAS

Técnicos de Estandar, gestión Alimentaria, S.L.

MODALIDAD

Presencial (en instalaciones del cliente)

DURACIÓN Y FECHAS

Pendiente acordar con el cliente.

Fechas propuestas: 13 y 14 de julio de 2021

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 de los alimentos
- Tratamientos y métodos de conservación.
- Enfermedades transmitidas por los alimentos

BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

INTRODUCCION A CERTIFICACIONES DE PESCA SOSTENIBLE

- Marine Stewardship Council (MSC)
- Friends of the sea

TRAZABILIDAD Y CADENA DE CUSTODIA

- Introducción
- Pautas de Trazabilidad y cadena de custodia

*Se solicitarán, para el desarrollo y mejor enfoque del curso, los documentos y/o información (normas internas, productos elaborados,...)