



BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN, ALERGENOS Y FOOD DEFENSE

OBJETIVOS

Conocer los peligros asociados a manipulación de alimentos, las formas de control de los distintos tipos de peligro y las buenas prácticas de higiene. Identificar alérgenos, sus fuentes, su gestión en planta para evitar la contaminación cruzada y la adecuada manipulación por parte de los operarios. Concepto Food Defense, conocer cómo identificar los puntos sensibles frente a sabotaje, desarrollo de un plan de defensa e importancia del cumplimiento de las normas Food Defense en la empresa

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.

DOCENCIA

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 y LUGAR

Nº horas: 2.

Nº grupos: 2.

Instalaciones del cliente

FECHAS y HORARIO

Grupo 1

- A determinar con el cliente.

Grupo 2

- A detreminar con el cliente.

CONTENIDOS

1. Introducción: peligros de los alimentos.
2. Microorganismos y alimentos.
3. Enfermedades transmitidas por los alimentos.
4. Sistemas de autocontrol basados en APPCC.
5. Buenas prácticas de manipulación e higiene.
6. Control de plagas.
7. Control de alérgenos.
8. Introducción a Food Defense.
9. Evaluación de vulnerabilidad, plan de defensa alimentaria y normas Food Defense.
- 10.- La Covid-19 y protocolo de actuación en la empresa.

MATERIAL

Fotocopias de la presentación y bolígrafo.

CERTIFICADO

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