

Formación en inocuidad alimentaria para el departamento de mantenimiento



OBJETIVOS

Sensibilizar al personal que trabaja en la industria alimentaria de la importancia de la correcta ejecución de las labores de mantenimiento desde el punto de vista de la inocuidad alimentaria.

DIRIGIDO A

Personal que realice o pueda realizar tareas de mantenimiento o su verificación en una industria de manipulación-fabricación de alimentos.

DOCENCIAS / TUTORÍAS

Técnicos de estándar gestión alimentaria

MODALIDAD

Presencial en las instalaciones del cliente

DURACIÓN Y FECHAS

4 grupos de 3 horas. Fechas a determinar con el cliente.

PRECIO

Según presupuesto

CERTIFICADO

Al finalizar el curso, los alumnos que hayan completado un 75% de asistencia y superen el test de formación recibirán el certificado del curso.

CONTENIDOS

Introducción a la inocuidad alimentaria

- Normativa
- Enfermedades alimentarias
- Prerrequisitos y APPCC

Alteraciones y Contaminaciones de los Alimentos

- Peligros físicos
- Peligros químicos
- Peligros biológicos
- Alérgenos
- Contaminación cruzada

Alergias e intolerancias alimentarias

Manipulaciones higiénicas de los alimentos

Mantenimiento e inocuidad alimentaria

- Normas de higiene
- Instrucción ICO.01.R6
- Prerrequisitos:
 - Infraestructuras y mantenimiento
 - Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos
- Medidas de control

En la medida de lo posible se facilitará información específica de la organización.