

**6 HORAS****E-LEARNING****40,00€**

QUÉ CONSEGUIRÁS CON EL CURSO

Al finalizar esta formación, contarás con los conocimientos clave en Seguridad Alimentaria para trabajar de forma higiénica y segura en la industria alimentaria.

- Identificar los principales riesgos en la manipulación de alimentos y saber cómo prevenirlos.
- Concienciarte sobre la importancia de tu labor en la salud del consumidor.
- Aprender las directrices básicas de manipulación y conservación de alimentos.
- Reconocer los materiales aptos para estar en contacto con alimentos.
- Conocer los fundamentos del sistema de autocontrol APPCC y su función en la seguridad alimentaria.

TEMARIO Y CONTENIDOS

1. RIESGOS EN LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- Contaminación de los alimentos
 - Contaminación de los alimentos
 - Alimentos susceptibles de contaminación; alimentos de mayor y menor riesgo
- Microbiología alimentaria
 - Peligros biológicos
 - Enfermedades de transmisión alimentaria
- Enfermedades metabólicas y endocrinas relacionadas con la dieta - Alérgenos.

2. PREVENCIÓN DE RIESGOS SANITARIOS

- El manipulador de alimentos
 - Salud e higiene del personal
 - Indumentaria
 - Buenas Prácticas de Manipulación con los alimentos
- Conservación de los alimentos
 - Métodos de conservación
 - Materiales en contacto con los alimentos
- El etiquetado de los alimentos

3. AUTOCONTROL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- APPCC y Prerrequisitos
 - Limpieza y desinfección
 - Control de plagas
 - Manejo de residuos
 - Condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones
 - Control de la potabilidad del agua
 - Control de proveedores
 - Trazabilidad

