

Higiene Alimentaria (3h)

Objetivos

Esta formación es esencial para que las empresas alimentarias desarrollen la cultura de higiene que necesitan y, en paralelo, consigan aplicar de forma óptima y efectiva las "prácticas de higiene correctas".

Los objetivos fundamentales de esta formación son:

- Dar cumplimiento a la legislación y normativa vigente en materia de formación de Higiene Alimentaria.
- Incrementar y mejorar hábitos de higiene mediante el conocimiento de las Buenas Prácticas de Higiene (BPH), Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

Duración: 3 horas online con una duración de 1 mes en plataforma

Destinatarios:

Todas aquellas personas que durante el desempeño de sus funciones profesionales trabajen, habitualmente o de manera puntual, con alimentos, desde su recogida, elaboración, manufactura, hasta el envasado o la venta.

Contenidos

CONTENIDOS

Módulo 1

- 1. Introducción
 - 1.1. Formación
 - 1.2. Definiciones
-

Módulo 2

- 2. Peligros de los alimentos
 - 2.1. Peligros y Puntos de Control Críticos
 - 2.2. Enfermedades transmitidas por los alimentos
 - 2.3. Contaminación de los alimentos. Fuentes de contaminación física
 - 2.4. Contaminación de los alimentos. Fuentes de contaminación química
 - 2.5. Contaminación de los alimentos. Fuentes de contaminación biológica
 - 2.6. Las bacterias
 - 2.7. Alérgenos
-

Módulo 3

- 3. Seguridad alimentaria
 - 3.1. Inocuidad de los alimentos
 - 3.2. Medidas de control de la inocuidad: APPCC De la granja a la mesa: la cadena alimentaria
 - 3.3. Estrategia alimentaria de la UE: de la granja a la mesa
 - 3.4. Funciones de los operadores y de la autoridad competente
-

Módulo 4

- 4. APPCC
 - 4.1. Sistema de análisis e inspección del producto final
 - 4.2. Características del sistema APPCC
 - 4.3. Implantación del sistema APPCC
 - 4.4. Principios del sistema APPCC
 - 4.5. APPCC y trazabilidad
-

Módulo 5

- 5. Higiene personal
- 5.1. Prerrequisitos de higiene