

Higiene alimentaria (6h)

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.

Objetivos

La seguridad de los alimentos es una preocupación constante de todas las organizaciones sanitarias, además, tienen ante sí la responsabilidad legal de ofrecer alimentos seguros y saludables. Por eso, es indispensable conocer y actuar de forma correcta durante todo el proceso de manipulación de alimentos, desde su recepción hasta su transformación final.

La formación es dar respuesta en materia de Manipulación de Alimentos conforme al Reglamento (CE) Nº 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, así como a los criterios establecidos por las Consejerías de Sanidad de las diferentes Comunidades Autónomas.

En esta formación también se tratan los conceptos básicos en materia de gestión de alérgenos recogidos en el REGLAMENTO (UE) No 1169/2011.

Duración: 6 horas online con una duración de 1 mes en plataforma

Contenidos

UNIDAD	CONTENIDOS
Manipulador de alimentos	<p>Introducción Riesgos para la salud Alteración y contaminación de los alimentos Enfermedades transmitidas por los alimentos Contaminación de los Alimentos</p> <ul style="list-style-type: none">• Fuentes de Contaminación Física• Fuentes de Contaminación Química• Fuentes de Contaminación Biológica <p>Las Bacterias Métodos de Conservación</p>

Materiales en contacto con los alimentos
El papel de los Manipuladores de Alimentos
Limpieza y Desinfección
Control de plagas: Desinsectación y desratización
Etiquetado obligatorio de los alimentos
Calidad higiénico-alimentaria y autocontrol
Alérgenos