



Higiene Alimentaria para Manipuladores de Alimentos

PRESENTACIÓN

El Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, recoge en el Capítulo 12 de su Anexo II la obligatoriedad de establecer una formación continua de los manipuladores de alimentos relacionada con las tareas que realizan, de acuerdo con su actividad laboral y los riesgos que comportan para la inocuidad de los alimentos.

Objetivos del curso:

El propósito del programa formativo es que, a la finalización del curso, el participante:

- Se conciencie acerca de los riesgos que puede suponer una manipulación no adecuada del producto.
- Desarrolle el sentido de la responsabilidad hacia los consumidores.
- Mejore su conducta en materia de higiene y organización del trabajo.
- Se motive e implique en la correcta ejecución de los planes de limpieza y desinfección.
- Conozca los principios y las directrices de los procedimientos basados en el sistema de APPCC.
- Conozca el marco normativo aplicable en la Unión Europea en materia de higiene y seguridad alimentaria.
- Reciba formación conforme a lo dispuesto en el Capítulo 12 del Anexo II del Reglamento 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Dirigido

Todas aquellas personas que desarrollen su actividad laboral como manipulador de alimentos.

Formación a medida, impartida en una única **sesión de 4 horas** de duración en las instalaciones de la empresa solicitante, adaptando los contenidos a sus necesidades específicas.

MÁS INFORMACIÓN

Clara Sunyol
Telf. 932 072 516
web@grupobonmacor.com

CONTENIDO DEL CURSO

Introducción a la higiene y la seguridad alimentaria.

Conceptos básicos

Alimento · Calidad – Nutrición · XHigiene - Manipulador - Cadena alimentaria Trazabilidad - Contaminantes

Alteraciones de los alimentos y fuentes de contaminación

Peligros físicos, químicos, alergógenos y biológicos

Efectos adversos sobre la salud derivados del consumo de alimentos contaminados

- Toxiinfecciones alimentarias
- Alergias e intolerancias alimentarias

Referencias legislativas

- Legislación general de higiene y seguridad alimentaria
- Legislación relativa a la información alimentaria facilitada al consumidor
- Legislación alimentaria específica

Medidas higiénicas

Higiene personal

Comportamiento higiénico

Manipulación higiénica

- Higiene de los ingredientes y las materias primas
- Higiene de los materiales en contacto con los alimentos
- Higiene de las operaciones de elaboración y fabricación
- Higiene de los productos finales
- Higiene en las operaciones de almacenamiento y transporte

Higiene en las instalaciones

- Diseño higiénico de locales, instalaciones y equipos
- Plan de limpieza y desinfección
- Plan de control de plagas y animales indeseables

El autocontrol en la empresa alimentaria

- Introducción al sistema de APPCC
- Programas de prerrequisitos
- Principios del sistema de APPCC

Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria

CONTÁCTANOS