

Higiene y control de calidad de alimentos



Objetivos

Conocer e integrar los principios esenciales de higiene de los alimentos aplicables a lo largo de toda la cadena alimentaria, como parte de la actividad diaria, con el propósito de obtener alimentos inocuos, aptos y seguros para el consumo humano. Conocer el Sistema de Autocontrol basado en el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos, como la herramienta más eficaz para garantizar la inocuidad de los alimentos y proteger la salud pública y la de los consumidores, minimizando el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Identificar las enfermedades transmitidas por los alimentos así como reconocer la importancia del manipulador de alimentos.

Contenidos y estructura del curso

Higiene y seguridad de los alimentos Seguridad e higiene alimentaria. Conceptos básicos. Inocuidad de los alimentos y cadena alimentaria. Alteración de los alimentos, contaminación y agentes causantes. Conservación de los alimentos. Legislación alimentaria básica y guías de prácticas seguras.

Sistemas de autocontrol y prácticas recomendadas. Requisitos previos Generalidades de los sistemas de autocontrol. Datos básicos de identificación del sistema de autocontrol y actividad de la empresa. Prácticas correctas. Planes generales de higiene.

Sistemas de autocontrol y prácticas recomendadas. Plan APPCC Plan de APPCC (HACCP). Implantación del Sistema de APPCC (HACCP).

El manipulador de alimentos y enfermedades alimentarias El manipulador de alimentos. Enfermedades transmitidas por los alimentos.

Metodología

En Critería creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, vídeos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias...Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

Perfil persona formadora

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Critería, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

*En Critería queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:
¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!*

