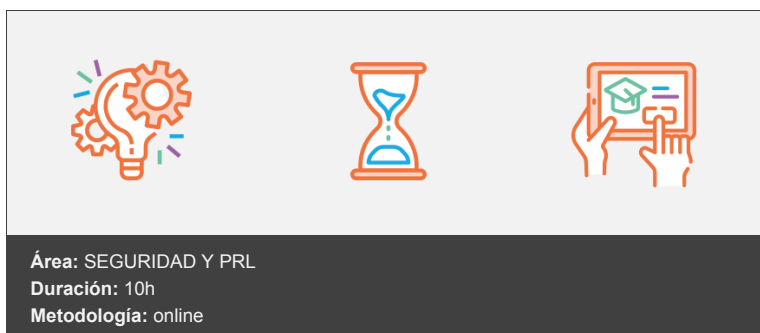


Manipulador de alimentos bebidas alcohólicas



Objetivos

Garantizar la seguridad de los alimentos en los niveles exigidos por los consumidores requiere el compromiso absoluto de los sectores productivo, transformador y comercial para que sea así.

La formación en higiene de los alimentos es uno de los elementos básicos en los que se apoya una sólida y moderna industria alimentaria, y uno de los mecanismos disponibles para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos.

La formación debe ser capaz de motivar al manipulador en su papel de proteger la salud del consumidor y ofrecerle a este la confianza que demanda al comprar sus productos

El Programa de Formación de Manipulador de Alimentos presentado responde a la demanda de capacitar al personal dedicado a la manipulación de alimentos para que incorpore a su trabajo los hábitos y las prácticas adecuadas de higiene

Contenidos y estructura del curso

1. Importancia de la Manipulación y Definiciones
2. Peligros para la salud derivados del consumo de alimentos
3. Manipulación higiénica de los alimentos
4. Programas generales de higiene en la industria alimentaria
5. Seguridad Alimentaria: información obligatoria y de alérgenos
6. Sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)
7. Legislación Aplicable, Ámbito de Aplicación y Definiciones. Elaboración de vinos
8. Trazabilidad y APPCC en el sector de bebidas alcohólicas
9. Alteraciones de los vinos

Metodología

En Critería creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, videos, 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!***

Blog de Critería

