

ONE POINT ●

formación y desarrollo

Curso:	SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Modalidad:	Teleformación
Duración:	12 h.
Precio:	55 €

● INTRODUCCIÓN

En esta acción formativa se aprenderá a manipular de forma higiénica los alimentos con el fin de prevenir las intoxicaciones de origen alimentario. También se contará con las Guías de Práctica Correctas de Higiene (GPCH) que habrá que aplicar en cada uno de los pasos y basadas en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

El alumno aprenderá lo que es manipular los alimentos correctamente; usar, conservar y desinfectar los utensilios, locales e instalaciones donde se manipulen los alimentos, y cómo elaborar y hacer un seguimiento de una APPCC.

● CERTIFICACIONES PROFESIONALES

Las empresas relacionadas con el sector alimentario tienen la responsabilidad de desarrollar programas de formación en materia de higiene de alimentos de acuerdo con su actividad laboral y deben cumplir todos los requisitos de la legislación nacional relativa a los programas de formación para los trabajadores de determinados sectores alimentarios.

● DESTINATARIOS

Empresas/Trabajadores del sector de la alimentación.

● OBJETIVOS

Al finalizar la acción formativa el alumno será capaz de:

- Fomentar la manipulación higiénica de los alimentos.
- Adquirir y mantener hábitos de higiene personal relacionados con la manipulación de alimentos.
- Aplicar la normativa relacionada con los locales y el utillaje de manipulado. Eliminar los residuos alimenticios siguiendo procesos higiénicos, saludables y de protección

ONE POINT ●

formación y desarrollo

medioambiental.

- Conocer los riesgos patológicos de la manipulación inadecuada de los alimentos.
- Aplicar las medidas necesarias para preservar la salud y prevenir la transmisión de enfermedades alimentarias.
- Identificar y conocer la importancia de los sistemas de autocontrol (APPCC).
- Realizar las actividades relacionadas con el puesto de trabajo siguiendo las pautas marcadas en las GPCH.

● CARACTERÍSTICAS

Contenidos

Los contenidos de la acción formativa se organizan en 7 pasos:

- Seguridad en la manipulación de alimentos.
- Normativa higiénico-sanitaria.
- Aditivos alimentarios.
- Normativa vigente para los manipuladores de alimentos.
- Riesgos para la salud derivados de una inadecuada manipulación de los alimentos.
- Toxiinfecciones alimentarias.
- Sustancias tóxicas de los alimentos.
- Atención especial a las normas de higiene alimentaria.
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).
- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

Sistema de Evaluación

La evaluación de la acción formativa será continua, teniendo en cuenta los distintos medios de participación que el alumno posee y teniendo también pruebas teóricas y prácticas en formato on line.

Campus virtual

La acción formativa se imparte en formato on line a través de nuestro Campus virtual en un entorno cómodo y flexible al eliminar los desplazamientos y los horarios rígidos de la formación presencial. Cuenta con diversas herramientas de comunicación: correo electrónico, foro, chat,... que permiten estar en contacto con el profesor y demás compañeros.

ONE POINT ●

formación y desarrollo

Asegurando una formación eficaz y un alto grado de aprovechamiento de los alumnos. Pudiendo también descargar la documentación que desarrolla los contenidos.

● PROGRAMA:

Los contenidos de la acción formativa se organizan en 2 bloques:

Bloque 1:

- Seguridad en la manipulación de alimentos.
 - Introducción
 - Objetivos del aprendizaje
 - Mapa conceptual
 - Antes de comenzar...
 - Situación
 - Estrategia de resolución
- Normativa higiénico-sanitaria:
 - La cadena alimentaria
 - El Codex alimentarius
 - Los derechos de los consumidores
 - La defensa de los derechos del consumidor
 - Normativa general de higiene
- Aditivos alimentarios:
 - Los emulgentes
 - Los correctores de acidez y los acidulantes
 - Los conservantes
- Normativa vigente para los manipuladores de alimentos:
 - Las medidas de higiene personal
 - El lavado de las manos
- Riesgos para la salud derivados de una inadecuada manipulación de alimentos.
Toxiinfecciones alimentarias:
 - La contaminación de los alimentos
 - Los tipos de contaminación:

ONE POINT ●

formación y desarrollo

- ✓ La contaminación directa
- ✓ La contaminación cruzada
- ✓ Las enfermedades de transmisión alimentaria
- ✓ Los tipos de gérmenes patógenos
- Sustancias tóxicas de los alimentos:
 - Las sustancias y los efectos tóxicos
 - Las sustancias tóxicas en los alimentos
- Atención especial a las normas de higiene alimentaria:
 - Atención en las fases de la cadena alimentaria

Bloque 2:

- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)
 - ¿Qué es el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico?
 - Beneficios que aporta el sistema APPCC
 - Principios teóricos del sistema de APPCC
 - Implantación de un sistema APPCC
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH):
 - Recepción de materias primas
 - Almacenamiento a temperatura ambiente
 - Almacenamiento de productos en frío-temperatura bajo cero (cámaras de congelación, refrigeradores y arcones)
 - Almacenamiento de productos en frío (cámaras refrigeradoras y expositores)
 - Prácticas correctas de higiene, preparación, elaboración y cocinado.

● PROFESORES:

Técnico especialista.

● DURACIÓN Y HORARIO

ONE POINT ●

formación y desarrollo

Fecha de inicio a principios y mediados de mes

12 horas = 2 semanas

Horario de Tutorías se comunicará en el mensaje de bienvenida

● INSCRIPCIÓN:

Para más información o inscripciones:

A través del formulario de la Web o en comunicacion@onepoint.es

Si es empresa o trabajador en activo que cotiza en el Régimen General de la Seguridad Social, le informamos sobre la formación bonificada y las ventajas que ésta le puede ofrecer.

Consulte nuestros precios para grupos.