PROGRAMA FORMATIVO

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA EMPRESA ALIMENTARIA

Seguridad alimentaria, buenas prácticas y control de alérgenos



Formación práctica sobre manipulación segura de alimentos, higiene, APPCC, etiquetado y gestión de alérgenos en la empresa alimentaria.

MODALIDAD *Online*	DURACIÓN *6 horas*	FECHAS *Inicio inmediato mediante matriculación online*	PLAZO MÁXIMO *30 días*
TUTORÍAS *L–J: 10:00–13:00 h y 15:00–17:00 h*	CERTIFICADO *Por correo electrónico tras superar las evaluaciones*	GESTIÓN OPCIONAL BONIFICACIÓN FUNDAE *Curso no bonificable*	PRECIO *19 € (IVA no incluido)*

Destinatarios

Personal responsable y trabajador de empresas alimentarias.

Objetivos

- Adquirir nociones básicas de seguridad alimentaria y prevención de riesgos.
- Aplicar buenas prácticas para producir alimentos seguros.
- Comprender las alergias e intolerancias y la información alimentaria al consumidor.
- Implantar un Plan de Gestión de Alérgenos y evitar contaminaciones cruzadas.

Resultado esperado

Aplicar medidas preventivas de higiene, seguridad alimentaria y gestión de alérgenos en la empresa alimentaria.

Contenido del curso

01 Seguridad e higiene alimentaria

Fuentes de contaminación y alteración de los alimentos.
Factores que favorecen el crecimiento bacteriano y enfermedades alimentarias.
Principios básicos para la manipulación segura de alimentos.

02 Buenas prácticas y control

Hábitos higiénicos, conservación y materiales en contacto con alimentos.
Residuos, limpieza y desinfección, y control de plagas.

03 APPCC, información y legislación

Información y etiquetado; análisis de peligros y puntos de control crítico; legislación aplicable.

04 Gestión de alérgenos

Alergias e intolerancias, principales alérgenos, obligaciones de información, etiquetado y Plan de Gestión de Alérgenos.

Metodología

Formación online con tutor disponible de lunes a jueves, de 10:00 a 13:00 h y de 15:00 a 17:00 h. Contenidos prácticos y evaluaciones para superar el curso.

Curso no bonificable mediante créditos de FUNDAE.