



FORMACIÓN

# Higiene y seguridad alimentaria: manipulación de alimentos, gestión de alérgenos y PRL en la fabricación de alimentos

**Modalidad:** Presencial || **Duración:** 3 horas || **Precio:** consultar web

## Titulación

Los participantes en el Curso recibirán a la finalización del mismo el Certificado del Curso “Higiene y seguridad alimentaria: manipulación de alimentos, gestión de alérgenos y PRL en la fabricación de alimentos”. Titulación expedida por Bureau Veritas Formación.

## Destinatarios

El Curso “Higiene y seguridad alimentaria: manipulación de alimentos, gestión de alérgenos y PRL en la fabricación de alimentos” está dirigido a todos aquellos profesionales que manipulen alimentos y deseen llevar a cabo su actividad con las máximas garantías de higiene y seguridad.

## Objetivos

Que los participantes adquieran las competencias, es decir, conocimientos, habilidades y actitudes relacionadas con la manipulación de alimentos, prevención de riesgos laborales y alérgenos.

A la finalización del Curso el alumno será capaz de:

- Conocer cuáles son los requisitos de los Manipuladores de Alimentos.
- Conocer las enfermedades provocadas por una mala manipulación de alimentos.
- Dar a conocer las buenas prácticas en la higiene alimentaria
- Conocer los principales riesgos de accidentes laborales e identificar las técnicas de disminución del riesgo profesional, para desarrollarlas en el medio laboral y conseguir de esta forma conductas de trabajo favorables.
- Dar a conocer una relación de causas potencialmente generadoras de accidentes en las tareas del personal de hostelería.
- Adquisición de conocimientos sobre la problemática relacionada con la presencia de alérgenos en alimentos como contaminantes de los mismos: riesgos, prevención, nueva normativa alimentaria.
- Identificar las diferencias entre alergias e intolerancias.



**FORMACIÓN**

## Programa

- Prevención de Riesgos Laborales: Funciones y responsabilidades, riesgos y medidas preventivas, actuación en emergencias, seguridad vial, legislación, instrucciones de trabajo
- Calidad y Seguridad Alimentaria: Prácticas Correctas de H.A., alteración y contaminación de los alimentos. Fuentes de contaminación de los alimentos. Conservación de los alimentos. Limpiezas y Desinfección. Etiquetado de alimentos
- Buenas prácticas en la gestión y comunicación de alérgenos

## Contacto

**Tel.:** 900 921 292

**mail:** [formación@bvbs.es](mailto:formación@bvbs.es)