



FORMACIÓN

# Higiene y seguridad alimentaria: manipulación de alimentos y gestión de alérgenos

**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 y gestión de alérgenos”. Titulación expedida por Bureau Veritas Formación.

## Destinatarios

El Curso “Higiene y seguridad alimentaria: manipulación de alimentos y gestión de alérgenos” está dirigido a todos aquellos profesionales que manipulen alimentos y deseen llevar a cabo su actividad la 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 y los 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.
- Prevenir dichas enfermedades.
- Conocer la importancia de una limpieza y desinfección correcta de las instalaciones y equipos de trabajo en la empresa, considerándolos una actividad más dentro de ella.
- Fomentar buenos hábitos en cada puesto de trabajo.
- 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

### BLOQUE I

1. Riesgos para la Salud. Concepto y tipos de enfermedades transmitidas por los alimentos.
2. Alteración y Contaminación de Alimentos
3. Fuentes de Contaminación de los Alimentos: Física, Química y Biológica
4. Principales factores que influyen en el crecimiento bacteriano
5. Conservación de Alimentos
6. Materiales en contacto con los Alimentos
7. Manejo de Residuos
8. Actitudes y Hábitos Higiénicos de los Manipuladores de alimentos
9. Limpieza y Desinfección
10. Control de Plagas: Desinsectación y Desratización

### BLOQUE II

1. Introducción a las alergias e intolerancias alimentarias. Principales alergias alimentarias
2. Principales intolerancias alimentarias. Gestión de alérgenos. Etiquetado de alérgenos.

## Contacto

**Telf.:** 900 921 292

**mail:** formación@bvbs.es