



FORMACIÓN

# Higiene Alimentaria: manipulación de alimentos, prevención de riesgos laborales y alérgenos

**Modalidad:** Presencial || **Duración:** 3 horas- 1 jornada || **Precio:** consultar web

## Titulación

Una vez completado el programa formativo, el alumno recibirá el siguiente título:

- Certificado de asistencia al Curso de higiene alimentaria: manipulación de alimentos, prevención de riesgos laborales y alérgenos.

## Destinatarios

Trabajadores de la empresa

## Objetivos

- 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

- 1.** Prevención de Riesgos Laborales: Funciones y responsabilidades, Riesgos y medidas preventivas, actuación en emergencias, seguridad vial, Legislación, Instrucciones de trabajo
- 2.** 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
- 3.** Buenas prácticas en la gestión y comunicación de alérgenos

## Contacto

**Tel:** 900 921 292

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