



Área Formativa: **Seguridad alimentaria**

Modalidad: **E-learning**

Inicio/Convocatoria: **Consultar web**

Duración: **8 horas - 1 mes**

Precio: **Consultar web**

Idioma: **Español**



Curso Manipulador de Alimentos

Titulación:

Los participantes en el Curso recibirán a la finalización del mismo el Certificado del Curso **Manipulador de Alimentos**. Titulación expedida por Bureau Veritas Business School.

Presentación:

La ingesta de alimentos no siempre es una actividad completamente inocua. En ocasiones, el consumo de alimentos contaminados supone un alto riesgo para la persona que lo ingiere pudiendo ocasionar distintos tipos de enfermedades, algunas de ellas muy graves.

En este sentido, la figura del manipulador de alimentos cobra un papel de relevancia en las empresas del sector agroalimentario debido a que su actividad es considerada una de las principales vías de contaminación de los alimentos.

La legislación europea exige a los operadores de las empresas alimentarias garantizar la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios.

Por lo tanto, una formación de calidad es fundamental para demostrar el compromiso de las empresas del sector con la inocuidad y calidad de los alimentos que elabora, almacena, transporta o distribuye, así como para cumplir con la normativa vigente.

Destinatarios:

El curso está dirigido a todos aquellos profesionales que manipulen alimentos y requieran demostrar formación en higiene y seguridad alimentaria para llevar a cabo la manipulación con las máximas garantías, evitando así la contaminación de los mismos y la aparición de posibles enfermedades o lesiones en los consumidores.

En especial, el curso está dirigido a:

- Profesionales en contacto directo con los alimentos durante su elaboración, transformación y/o envasado.
- Profesionales encargadas del transporte, distribución y suministro de los alimentos.
- Profesionales encargadas del almacenaje de los alimentos que se reciben en un establecimiento.

- Profesionales en contacto con alimentos en procesos de venta o servicio de los mismos.

Objetivos:

Que los participantes adquieran las competencias necesarias para garantizar una adecuada manipulación de los alimentos con el fin de asegurar su calidad e inocuidad para, de esta forma, proteger la salud de los consumidores.

Al finalizar la acción formativa, los participantes serán capaces de:

- Conocer y reflexionar sobre la responsabilidad de la figura del manipulador en una empresa del sector agroalimentario.
- Identificar las distintas fuentes de contaminación de los alimentos: peligros físicos, peligros químicos y peligros biológicos.
- Aprender los factores que favorecen el crecimiento de microorganismos patógenos en los alimentos para poder reducir el riesgo asociado.
- Conocer y fomentar unas adecuadas prácticas de higiene y aseo personal durante la manipulación de alimentos para reducir los riesgos de contaminación del producto.
- Aprender los requisitos más importantes de la higiene de los procesos para eliminar o reducir la presencia de contaminantes en el producto final.
- Conocer los beneficios de la implantación de un sistema de autocontrol, así como el papel que juega el manipulador de alimentos en este.

Por qué bureau veritas lo recomienda:

Únete a la filosofía pionera para alcanzar la excelencia en el desempeño laboral.

Una de las piezas clave para el desarrollo profesional es una formación de calidad. Una capacitación de calidad en higiene alimentaria y manipulación de alimentos es fundamental para destacar por un buen desempeño en las empresas del sector agroalimentario, proyectando una imagen de compromiso con su principal objetivo: garantizar la inocuidad del producto para proteger la salud de los consumidores.

PROGRAMA:

Higiene y Seguridad Alimentaria. Manipulador de Alimentos

- La figura del manipulador de alimentos
- Fuentes de contaminación de los alimentos: peligros físicos y químicos
- Fuentes de contaminación de los alimentos: peligros biológicos
- Seguridad alimentaria: higiene del personal
- Higiene de procesos
- Sistema de autocontrol: planes generales de higiene y sistema APPCC



E-learning



Consultar web



8 horas-1 mes



Consultar web



Español



Seguridad alimentaria

**CONSTRUYENDO UN
MUNDO
DE CONFIANZA**

Bureau Veritas Formación



formacion@bvbs.es



900921292



© 2020 Aviso Legal | Condiciones de Uso | Política de Privacidad