



SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA OPERARIOS MANIPULACIÓN, CULTURA, APPCC Y FOOD DEFENSE

FORMACIÓN



Incluye certificación

¿POR QUÉ HACER ESTE CURSO?

En este curso, conocerás las principales responsabilidades que tienes como operario de una industria alimentaria para poder garantizar la inocuidad de los productos que se fabrican y los procesos que se llevan a cabo en tu organización.

TITULACIÓN

Una vez completado el programa formativo, los participantes recibirán el título **Seguridad Alimentaria para Operarios: Manipulación, Cultura, APPCC y Food Defense**. Titulación expedida por **Bureau Veritas Business School**.



3 horas



Modalidad:
vídeo
online



Español



Área Formativa:
**Gestión y seguridad
alimentaria**

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Este curso está destinado a empresas del sector alimentario que quieran formar a sus operarios en seguridad alimentaria. Si necesitas que tus operarios del sector agroalimentario conozcan sus principales responsabilidades en cuanto a seguridad alimentaria y cómo gestionarlas, ¡este es tu curso!

ASÍ VAS A APRENDER

Este programa en formato **vídeo**, se desarrolla en modalidad **online asincrónica** y te permite retener los conocimientos de manera práctica y amena.

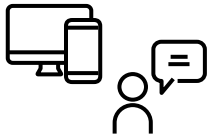
Sus características fundamentales son:

- Enseñanza basada en autoaprendizaje en Internet.
- Apoyo tutorial permanente a través de la plataforma de formación.

Esta modalidad permite satisfacer las necesidades de formación, ajustándose a la disponibilidad de tiempo y evitando desplazamientos y rigidez de horarios.

Para la adquisición de las competencias previstas, se han dispuesto los siguientes tipos de actividades:

01



VÍDEOS
EXPLICATIVOS

02



EJERCICIOS DE
AUTOEVALUACIÓN

03



DOCUMENTOS
DE INTERÉS

04



PPT
DEL VÍDEO

¿QUÉ LOGRARÁS CON EL CURSO?

Al finalizar el curso los operarios:

- Adquirirán las competencias necesarias para, en su puesto, poder gestionar correctamente la seguridad alimentaria en la organización.



**UNA VEZ
FINALIZADA LA
ACCIÓN FORMATIVA**

- Conocerás todas las cuestiones relevantes que, como operario, debes tener en cuenta y poner en práctica en tu trabajo diario para gestionar de manera correcta la inocuidad de los productos y procesos de tu organización..

PROGRAMA

1.- Manipulador de alimentos y cultura de inocuidad alimentaria

- *Cultura de inocuidad alimentaria ¿Qué es?*
- *¿Conoces la responsabilidad que conlleva tu trabajo?*
- *¿Conoces la importancia de la comunicación en tu organización?*

2.- Buenas prácticas en la manipulación de alimentos

- *Contaminación cruzada y gestión de residuos*
- *Control de la cadena de frío y almacenamiento*
- *Alérgenos*
- *Trazabilidad y etiquetado*
- *Higiene del personal*
- *Limpieza y desinfección*

3.- El papel del manipulador de alimentos en el sistema APPCC

- *Sistema APPCC ¿Qué es?*
- *Sistema APPCC. Vigilancia*
- *Sistema APPCC. Acciones correctivas*

4.- Plan Food Defense para operarios de la industria alimentaria

- *Introducción al Food Defense*
- *Empleados FIRST*

OBTENCIÓN DEL CERTIFICADO

Para la obtención del certificado de aprovechamiento del curso “*Seguridad alimentaria: Todo lo que los operarios deben saber*”, se deberán **visualizar los contenidos** de aprendizaje dispuestos, y **cumplimentar el test de evaluación**.

