

Curso de buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos



CONOCIMIENTOS A ADQUIRIR

- 1. Legislación y normativa.** Principios generales de higiene de los alimentos.
- 2. Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).**
- 3. Contaminación.** Contaminantes físicos, químicos y biológicos. Cómo evitar la contaminación.
- 4. Prácticas de correcta manipulación e higiene.** Normas básicas de manipulación de alimentos e higiene. Objetos personales y ropa. Enfermedades y lesiones.
- 5. Limpieza y desinfección. Higiene.** Efectos de una limpieza y desinfección no correctas. Cómo evitar contaminantes.
- 6. Control de plagas.** Plagas y cómo evitarlas.

OBJETIVO

Aportar a los participantes los conocimientos básicos para la correcta manipulación de alimentos y los principios de higiene a lo largo de la cadena alimentaria.

DIRIGIDO A

Personal con responsabilidad en la manipulación de alimentos en empresas elaboradoras de alimentos o en empresas auxiliares del sector de la alimentación (envases, transportes, limpieza, mantenimiento...).

METODOLOGIA: ONLINE

La formación se realiza a través de la **Plataforma de e-learning INGE CAMPUS** en la que el alumnado tiene a su disposición los materiales del curso, actividades prácticas y espacios de comunicación.



TUTORA

Mercedes Cerrato

Licenciada Ciencias Ambientales
Consultora y coordinadora de
plataformas de Ingecal.

Duración

5 horas

Convocatoria abierta

INSCRIPCIONES

- 🌐 www.ingecal.cat/inscripcio
- ✉ formacio@ingecal.cat
- 📞 93 237 83 90

125,00 € + IVA

Parcialmente bonificable FUNDAE

Tramitación gratuita.
Garantía de realización

CERTIFICADO DE PARTICIPACIÓN

INGECAL. Ingeniería de la
Calidad y el Medio Ambiente.
S.L.



emaqister

tumaster

EXCELENCIA
EDUCATIVA

2017

INGECAL

**MAGIC
LINE**
SANT JOAN
DE DÉU

Colaboramos con la
Magic Line
donando 2€ de cada
matrícula.



Solidaritat
Sant Joan de Déu

ingecampus
E-learning by INGEAL