

Financiado por:



Organiza:



SEGURIDAD ALIMENTARIA

PRESENTACIÓN

A lo largo del temario, se desarrollarán los conocimientos básicos en APPCC, en Buenas Prácticas Higiénicas, y conceptos como contaminación de alimentos, enfermedades alimentarias, conservación de alimentos y manipulación (con una mínima repercusión en el medio ambiente), necesarios para una buena manipulación de alimentos en la Industria Agroalimentaria. La divulgación de las nuevas normativas en materia de seguridad alimentaria será también uno de los objetivos a desarrollar en la sesión formativa.

DATOS DEL CURSO

Lugar: Escuela de Negocios Agroalimentarios, Intercoop Consultoría

Información e inscripción: info@fundacionintercoop.com

PROGRAMA

1. Legislación alimentaria y calidad
2. Contaminación de alimentos
 - 2.1. Alteración de los alimentos
 - 2.2. Microorganismos
 - 2.3. Alérgenos
3. Enfermedades alimentarias
 - 3.1 Infecciones / intoxicaciones
4. Conservación alimentos
5. Manipulación CÍTRICOS
 - 5.1. Contaminación cítricos
 - 5.2. Evitar la contaminación de cítricos en centros de manipulación
 - 5.3. Calidad cítricos
 - 5.4. Food Defense: Plan de defensa alimentaria
6. Buenas prácticas higiénicas
 - 6.1. Instalaciones
 - 6.2. Personal
7. Organización, Política de Calidad interna y buenas prácticas higiénicas
 - 7.1 Sistema organizativo y política de calidad Interna
 - 7.2 Instalaciones
 - 7.3 Personal.
8. Iniciación al conocimiento del sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos
 - 8.1 Definición APPCC
 - 8.1 Principios del sistema