|  |
| --- |
| Logo Solucion |

|  |
| --- |
| Curso On Line |

|  |
| --- |
| **Higiene y control de calidad de alimentos** |

|  |
| --- |
| **Objetivos:** |
| Conocer e integrar los principios esenciales de higiene de los alimentos aplicables a lo largo de toda la cadena alimentaria, como parte de la actividad diaria, con el propósito de obtener alimentos inocuos, aptos y seguros para el consumo humano.  Conocer el Sistema de Autocontrol basado en el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos, como la herramienta más eficaz para garantizar la inocuidad de los alimentos y proteger la salud pública y la de los consumidores, minimizando el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.  Identificar las enfermedades transmitidas por los alimentos así como reconocer la importancia del manipulador de alimentos. |

|  |
| --- |
| **Temario:** |
| **Higiene y seguridad de los alimentos**  Seguridad e higiene alimentaria. Conceptos básicos.  Inocuidad de los alimentos y cadena alimentaria.  Alteración de los alimentos, contaminación y agentes causantes.  Conservación de los alimentos.  Legislación alimentaria básica y guías de prácticas seguras.  **Sistemas de autocontrol y prácticas recomendadas. Requisitos previos**  Generalidades de los sistemas de autocontrol.  Datos básicos de identificación del sistema de autocontrol y actividad de la empresa.  Prácticas correctas. Planes generales de higiene.  **Sistemas de autocontrol y prácticas recomendadas. Plan APPCC**  Plan de APPCC (HACCP).  Implantación del Sistema de APPCC (HACCP).  **El manipulador de alimentos y enfermedades alimentarias**  El manipulador de alimentos.  Enfermedades transmitidas por los alimentos. |