

OBJETIVOS

Conocer las normas de higiene personal que requiere un manipulador de alimentos.
Conocer las causas y medidas preventivas de las intoxicaciones alimentarias.
Métodos de conservación para evitar la contaminación cruzada.
Fomentar actitudes correctas en la higiene de los alimentos
Adquirir los conocimientos de como realizar las operaciones de limpieza de forma segura e higiénica.
Concienciar sobre la importancia de la manipulación correcta de los alimentos

CONTENIDOS

1. INTRODUCCIÓN

Principios del APPCC: Análisis de peligros.
Planes de los Requisitos Previos de Higiene y Trazabilidad

PUNTOS A CONTROLAR EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- 1. Planes de los Requisitos Previos de Higiene y Trazabilidad:**
- 2. Control de aguas.**
- 3. Limpieza y desinfección.**
- 4. Formación y control de manipuladores**
- 5. Mantenimiento preventivo: Diseño higiénico de locales, equipos e instalaciones.**
Calibración de equipos y aparatos de medida.
- 6. Control de plagas: tratamientos sistemáticos y preventivos.**
- 7. Control de proveedores.**
- 8. Control de la trazabilidad**

2. HIGIENE ALIMENTARIA

- 1. Medidas preventivas: Higiene del manipulador en la producción.**
- 2. Legislación alimentaria.**