



THINKING FOOD SAFETY

## FORMACIÓN EN HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Bienvenido al curso de formación en Higiene y Manipulación de alimentos.

Este curso se imparte a través de la plataforma on-line del Colegio Oficial de Químicos de Galicia.

1

Los objetivos del curso de Higiene y manipulación de alimentos son los siguientes:

- Conocer los conceptos básicos sobre higiene y seguridad alimentaria así como las buenas prácticas de manipulación para garantizar alimentos inocuos, aplicables tanto a nivel profesional como personal.
- Conocer cuales son las fuentes de contaminación de alimentos y los riesgos de transmisión de enfermedades a través de los alimentos.
- Conocer los conceptos básicos del sistema APPCC.

¿A quien va dirigido?

A todos los interesados en ampliar conocimientos sobre la higiene alimentaria y manipulación de alimentos y a todos aquellos que desarrollen su actividad profesional en el sector alimentario.

Duración: 10 horas/2 semanas

### PROGRAMA DEL CURSO

1. CONCEPTOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
2. ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA
3. PELIGROS EN LOS ALIMENTOS
4. PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
5. PROGRAMA DE PRERREQUISITOS (PPR)
6. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC)
7. LEGISLACIÓN
8. EVALUACIÓN

Precios:

Colegiados/as: 30€

No Colegiados/as: 60€