



FORMACIÓN IN COMPANY

Agua envasada coolers. Higiene y manipulación

OBJETIVOS

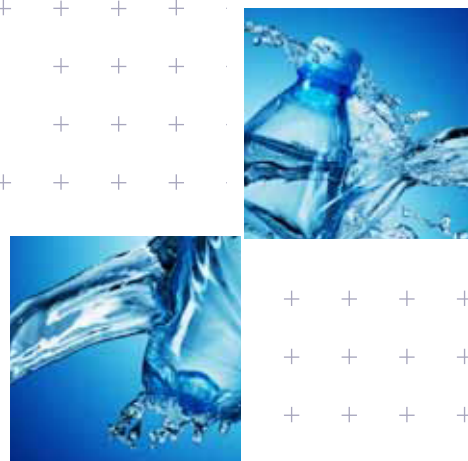
Dar a conocer los requisitos legales del Reglamento (CE) 852/2004 y de los Reales Decretos 1798/2010 y 1799/2010 de aguas envasadas.

Formar a los manipuladores de alimentos en las prácticas correctas de la higiene alimentaria.

Facilitar el conocimiento relativo a los principios del APPCC a las personas implicadas en el desarrollo, gestión o mantenimiento del sistema de gestión de Seguridad Alimentaria de su organización.

DIRIGIDO

Al personal que desempeña labores en planta que impliquen contacto directo con el alimento.



Duración: 4h.

Localización: En las instalaciones del cliente

Horario: a convenir

Diploma acreditativo

Curso bonificable, consulte condiciones

Módulo 1

Legislación aplicable

- Reglamento (CE) 852/2004
- Real Decreto 1798/2010
- Real Decreto 1799/2010
- Real Decreto 140/2003
- Entre otros de aplicación obligada.

Módulo 2

Higiene en el envasado

- La Calidad Alimentaria. Concepto.
- Prácticas correctas de higiene en la manipulación de los alimentos.
- Normas de higiene personal para adquirir actitudes y hábitos correctos.
- La higiene alimentaria y la contaminación. Tipos de contaminación.
- Biofilm. Concepto y causas de formación.
- Alteración de los alimentos. Riesgos de los alimentos.
- Toxoinfecciones alimentarias.
- Conservación de los alimentos.
- Acción de la temperatura sobre los microorganismos.
- Información sobre el producto: Lote y etiquetado. Trazabilidad.

Módulo 3

Principios del APPCC

- Introducción al APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico)
- Legislación aplicable a la manipulación de alimentos: Reglamento (CE) 852/2004.

Módulo 4

Buenas prácticas de fabricación

- Plan de Control del Agua de consumo humano
- Plan de formación de trabajadores
- Plan de limpieza y desinfección
- Plan de control de plagas y otros animales indeseables
- Plan de control de proveedores
- Plan de trazabilidad

Módulo 5

Seguridad Alimentaria