

CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS ESPECIALISTA EN INDUSTRIA VITIVINÍCOLA

1

¿ Su personal no cumple con los requisitos de sanidad para la manipulación de alimentos?

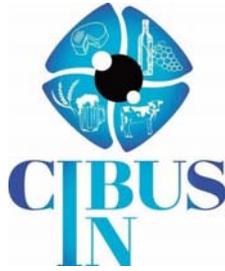
¿ Necesitas este diploma para encontrar trabajo?

Todas las **industrias alimentarias** deben tener en plantilla **personal formado y actualizado** respecto de la **manipulación de alimentos** específica para el sector en el que desarrollen su actividad, **sin esta formación** el trabajador **no podrá** realizar el correcto **desempeño** de sus funciones asegurando la sanidad e inocuidad de su higiene, proceso productivo, seguridad alimentaria, etc..., pudiendo originar **sanciones administrativas** para la empresa, así como la **no renovación o contratación** del trabajador.



La **FORMACIÓN ACTUALIZADA y ESPECIALIZADA** resulta indispensable para **GARANTIZAR** el proceso productivo y poder **cumplir** satisfactoriamente las **inspecciones** de los Técnicos de los **Servicios Oficiales**.





OTROS BENEFICIOS PARA SU EMPRESA:

1. **Mejore el control de su proceso productivo:** disponer de personal formado y actualizado mejora el control de riesgos y optimiza los procesos. Aumenta la seguridad de tu producto y la confianza de los consumidores.
2. **Base de los estándares de seguridad alimentaria:** El Sistema APPCC , como los estándares internacionales ISO 22000, IFS & BRC, exigidos para la distribución y exportación de productos alimenticios, requieren que su personal se actualice y reciba formación especializada.

OBJETIVOS:

- Adquirir los conocimientos y actitudes necesarias para aplicar en su puesto de trabajo unas correctas técnicas de higiene alimentaria
- Conocer, concienciar e identificar los peligros potenciales de contaminación para poder impedir y prevenir posibles alteraciones alimentarias en INDUSTRIA VITIVINÍCOLA.
- Cumplir con una adecuada higiene personal
- Aplicar las medidas de limpieza y desinfección establecidas para utensilios e instalaciones

DESTINATARIOS:

Profesionales de la empresa alimentaria: Personal técnico de producción en bodega y viñedo, personal de administración técnicos de calidad, mandos intermedios, consultores, etc...

CONTENIDOS:

1. Salud y Alimentación
2. Fuentes de contaminación en los Alimentos
3. Desarrollo de Microorganismos Patógenos: principales responsables de las alteraciones
4. Enfermedades Alimentarias
5. Pautas de Higiene Alimentarias
6. Control y Tratamiento de Basuras y Plagas
7. Métodos de Conservación de los Alimentos
8. Gestión de alérgenos
9. Sistema de autocontrol basado en el APPCC





DETALLES DEL CURSO:

METODOLOGÍA: Formación PRESENCIAL ABIERTA

DURACIÓN: 3 horas

PRECIO: 50€

+INFO e INSCRIPCIONES: Tfno. 983 135 660 EM@IL: formacion@cclalimentaria.es

