

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

OBJETIVOS

Aplicar las técnicas adecuadas de higiene y SANIDAD alimentaria en el puesto de trabajo.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. SEGURIDAD ALIMENTARIA. NORMATIVA
Unidad 1. Conceptos básicos. 1. Conocimiento de los conceptos básicos de la seguridad alimentaria.
Unidad 2. Principios y conceptos generales. 1. Identificación de los principios de la gestión de la seguridad alimentaria. 2. Conocimiento de los conceptos generales de la seguridad alimentaria.
Unidad 3. Legislación y normativa. 1. Conocimiento y aplicación de la legislación y normativa.
MÓDULO 2. ORGANIZACIÓN Y FUNCIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA
Unidad 4. Organización y coordinación. Unidad 5. Comunicación externa e interna. Unidad 6. Realización de auditorías.
MÓDULO 3. PRINCIPIOS DE GESTIÓN POR PROCESOS
Unidad 7. Aplicación de los principios de gestión por procesos. 1. Identificación de los procesos. 2. Planificación de los procesos. 3. Conocimiento de la medida de los procesos. 4. Aplicación de mejoras de procesos.
MÓDULO 5. Manipulación de alimentos
MÓDULO 6. Organización del entorno en la manipulación de alimentos
MÓDULO 7. Implantación de un sistema de seguridad alimentaria.

