

HIGIENE E INOCUIDAD PARA PLANTAS DE ALIMENTOS

OBJETIVOS DEL CURSO

Proporcionar a los participantes las herramientas para que logren aplicar técnicas de inocuidad y de buenas prácticas en empresas de la industria alimentaria, empleando las bases de las normativas legales vigentes.

CONTENIDOS DEL CURSO

Módulo 1

Conceptos básicos de calidad, inocuidad y legalidad en los alimentos

- Conceptos de calidad, inocuidad y legalidad.
- Técnicas de preservación de alimentos
- Enfermedades transmitidas por alimentos
- ¿Cómo se producen las enfermedades transmitidas por los alimentos?
- Reconociendo los contaminantes
- Conceptos de riesgo

Módulo 2

Tipos de contaminantes

- Tipos de contaminantes biológicos, químicos y físicos.
- Contaminación deliberada de alimentos
- ¿Cómo responder a un brote de una enfermedad transmitida por alimentos?
- Sustancias alergénicas
- Fraude alimentario

Módulo 3

Control de riesgos para los alimentos

- ¿Cómo los empleados pueden contaminar los alimentos?
- Programa de higiene personal y estado de salud
- Programa de limpieza y desinfección
- Programa de control de plagas
- Programa de control del agua
- Programa de químicos
- Programa de residuos
- Contaminación cruzada
- Trazabilidad, camino de los alimentos.
- Peligros en el camino de los alimentos
- Monitoreo de tiempo y temperatura

SGS ACADEMY



sgsacademy.cl



cl.training@sgs.com



+56 939 106 435



SGS Academy

DURACIÓN DEL CURSO: 8 HORAS

**METODOLOGÍA: E-LEARNING
SINCRÓNICO**

ACREDITACIÓN: SGS

CÓDIGO SENCE: 1238019653

Líderes mundiales en formación profesional con más de 140 años de experiencia a nivel global.

Contamos con múltiples líneas de formación con el sello de calidad 100% SGS.

SGS

Módulo 4

Programas de control de riesgos en materias primas y productos terminados

- Principios generales de compra y recepción
- Programa de rotulación
- Almacenamiento y despachos
- Programa de proveedores