

## HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



**Área:** Hostelería  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 80 h  
**Precio:** 420.00€

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

- Profesionales capaces de implantar, mantener, mejorar y gestionar sistemas de seguridad alimentaria incluidos los sistemas APPCC, cumpliendo con los requisitos de la seguridad alimentaria en organizaciones de cualquier tamaño y actividades relacionadas con la alimentación tales como producción animal y vegetal, procesado, elaboración y manufacturación de alimentos, distribución, etc.
- Conocer los riesgos de una manipulación incorrecta de los alimentos
- Comprender la importancia de manipular con una adecuada higiene.
- Sensibilizar al alumno, sobre la responsabilidad en la manipulación de alimentos.
- Conocer las características del producto que manipulan todos los días en su puesto de trabajo.

### CONTENIDOS

Tema 1. Gestión de la Seguridad Alimentaria Tema 2. Organización de la función Seguridad Alimentaria Tema 3. Principios de gestión por procesos. Tema 4. Gestión de Recursos. Tema 5. Planificación y realización de productos inocuos. Tema 6. Análisis de riesgos Tema 7. Diseño e implantación de un plan APPCC Tema 8. Implantación de un sistema de seguridad alimentaria Tema 9. Aspectos sociales Tema 10. Aspectos legales y normativos. Tema 11. Verificación, validación y actualización del sistema de gestión de la seguridad alimentaria

### METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.  
No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.