

**SENDA GESTIÓN S.L**

www.sendagestion.com  
mperez@sendagestion.com  
968204734



# FORMACIÓN



**Catálogo de Cursos**

## **MANIPULACION DE ALIMENTOS, ALERGENOS Y FOOD DEFENSE**

Sector: ALIMENTACION

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Lugar Impartición: POR DETERMINAR

Modalidad: JORNADA PRESENCIAL

Duración: 3.00 horas

Objetivos:

- Que el alumno/a entienda el compromiso de los manipuladores/as de alimentos con la salud de los/las consumidores/as.
- Que el alumno/a sepa reconocer las fuentes de contaminación de los alimentos y las enfermedades producidas por ellos.
- Facilitar el conocimiento y fomentar el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria en el puesto de trabajo, concienciando a los/las alumnos/as de la necesidad de llevar a cabo unas correctas prácticas de manipulación de alimentos.
- Mejorar las cualidades de las personas que vayan a tratar o manipular alimentos.

Contenidos:

1. Normativa de alérgenos alimentarios: Reglamento Europeo 1169/2011. Gestión de Alérgenos.
2. Manipulación de alimentos. Contaminación de alimentos. El/la manipulador/a y su papel en la transmisión de enfermedades.
3. Food Defense.

Recursos y Materiales:

Manual - Boligrafo - Cuestionario calidad