

**SENDA GESTIÓN S.L**

www.sendagestion.com  
mperez@sendagestion.com  
968204734



# FORMACIÓN



**Catálogo de Cursos**

## **CONTROL DE ALERGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, MANIPULACION DE ALIMENTOS Y FOOD DEFENSE-CARNICAS**

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 de alimentos con la salud de los consumidores. &#8704;
- Que el alumno/a sepa reconocer las fuentes de contaminación de los alimentos y las enfermedades producidas por ellos. &#8704;
- Facilitar el conocimiento y fomentar el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria en el puesto de trabajo, concienciando a los 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.
2. Gestión de alérgenos en la industria alimentaria y buenas prácticas.
3. Manipulación de alimentos. Conceptos básicos.
4. Contaminación de los alimentos. Consecuencias para la salud.
5. Papel del manipulador de alimentos y enfermedades de transmisión alimentaria.
6. Parte específica del Sector Cárnicas.
7. Definición / relación Seguridad Alimentaria.
8. Food Defense. Información general.
9. Plan de la defensa de los alimentos.