








## CULTURA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA



	<b>ONLINE</b>		
	<b>Duración:</b> 60 H	<b>Horas presenciales:</b> 0 H	<b>Horas online:</b> 60 H
	<b>Familia:</b> PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y MEDIOAMBIENTE <b>Área:</b> NO PRL		
	<b>Dirigido a:</b> - Trabajadores, personas desempleadas, autónomos, personal de dirección, etc. que deseen adquirir, mejorar o afianzar los conocimientos teórico-prácticos relacionados con su puesto de trabajo o su pasada, presente o futura trayectoria laboral, con una formación académica acorde con las exigencias requeridas para realizar la acción formativa con aprovechamiento.		
	<b>Objetivos:</b> Informar de los peligros inherentes a los alimentos. Enseñar las prácticas correctas de higiene a todo el personal que forma parte de una empresa alimentaria. Ayudar a las empresas a cumplir con sus obligaciones. Aprender a desarrollar los programas de control de requisitos de seguridad alimentaria. Concienciar a empresarios y a trabajadores de la importancia de la cultura de la seguridad alimentaria y de la utilidad de los sistemas de gestión basados en los principios de los APPCC.		
	<b>Metodología:</b> Metodología basada en la realización de la formación a través de una plataforma de teleformación o e-learning, permitiendo al alumno interactuar con el tutor/a, a través de tutorías personalizadas y otras herramientas como chat, foros, etc., desde un desarrollo planificado y sistematizado de la acción formativa, permitiendo al alumno realizar la formación desde cualquier lugar y a en todas las franjas horarias, evitando así desplazamientos pudiendo conciliar vida familiar y laboral. El contenido se basa en paquetes SCORM, vídeos, actividades, exámenes, etc.		
	<b>Contenidos:</b> 1 La seguridad alimentaria - una obligación legal y moral 2 Los peligros biológicos para la salud 3 Los peligros químicos para la salud 4 Los peligros físicos para la salud 5 Los prerrequisitos 6 Buenas Prácticas de Higiene 7 Análisis de los Peligros y los Puntos de Control Críticos - APPCC 8 Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria - SGSA - Autocontrol		

- 9 Diseño de un SGSA o sistema de AUTOCONTROL
- 10 Información de venta al consumidor sobre la denominación del producto
- 11 Información al consumidor sobre alérgenos
- 12 Información nutricional
- 13 COVID 19 en establecimientos de alimentación
- 14 La Cultura de la Seguridad Alimentaria