

**BONIFICA
TU FORMACIÓN**

Total o parcialmente con el
consiguiente ahorro para
tu empresa

Fundación Tripartita

PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



ESCUELA INTERNACIONAL DE INDUSTRIAS LÁCTEAS

WEBINAR: BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA INDUSTRIA LÁCTEA

M^a Esperanza Gallego Rodríguez

Doctora en Veterinaria y Diplomada en Salud Pública.

Docente en la Universidad de Salamanca. Consultora y auditora en Sistema de Calidad y Ambientales en la Industria Agroalimentaria.

MODALIDAD: Online

FECHAS: 6 y 7 de febrero de 2024

HORARIO: de 16:30 a 18:30 h

DURACIÓN: 4 horas

PRECIO (IVA incluido): Patronos: 50 € | No Patronos: 56 €

**El curso es subvencionable a través de la FUNDAE.*

DIRIGIDO A: Empleados del sector lácteo.

OBJETIVOS GENERALES

Con la asistencia a este webinar, el alumno:

- Será capaz de realizar las tareas básicas de la industria láctea cumpliendo unas condiciones de higiene y seguridad adecuadas.
- Tendrá conocimiento básico sobre las normas y directrices para la elaboración de productos seguros.

OBJETIVOS COMPETENCIALES

A través de este webinar se pretende que los alumnos:

- Adopten una actitud responsable en el uso eficiente de las buenas prácticas higiénicas en la industria alimentaria.
- Asimilen el valor del estricto cumplimiento de la normativa referente a la manipulación de alimentos.
- Se conciencien de la repercusión de la mala praxis en la higiene alimentaria en la salud del consumidor.

CONTENIDO

1. Relación entre salud y alimentación.
2. Principales problemas relacionados con la seguridad alimentaria. Identificación de los factores que alteran los alimentos. Toxiinfecciones alimentarias.
3. La seguridad alimentaria en Europa: el "Libro Blanco de Seguridad Alimentaria".
4. Higiene personal asociada a la manipulación de alimentos.
5. Métodos de conservación, almacenamiento y etiquetado de los alimentos.
6. Diferencia entre caducidad, consumo preferente y etiquetado de alimentos.
7. Legislación más relevante.
8. El sistema APPCC y otros sistemas de gestión de la seguridad alimentaria.
9. Introducción y gestión de alérgenos conforme a la legislación europea.
10. Nociones básicas de Food Defense.
11. Introducción al Fraude alimentario.