



## Cultura de la Seguridad alimentaria



**Área:** Sin clasificar  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 60 h  
**Precio:** Consultar

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

### OBJETIVOS

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.

### CONTENIDOS

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.