

## FORMACIÓN BÁSICA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

**Duración:** 50 horas

**Destinatarios:** Todos los trabajadores que se encuentren encuadrados dentro del Sector de Mataderos de Aves y Conejos

**Modalidad:** a distancia

### **Objetivos:**

Formar al alumno y al empresario en la comprensión de los principales requisitos básicos en materia de seguridad de los alimentos destinados al consumo humano y la repercusión a corto o largo plazo en la salud de los consumidores.

Mentalización del papel de cada trabajador como agente que contribuye a mantener, modificar o eliminar la seguridad del alimento por él elaborado en su puesto de trabajo.

Motivar en el mantenimiento e incorporación de hábitos que contribuyen a garantizar la inocuidad de los alimentos comercializados por una empresa alimentaria.

### **Contenidos:**

- **Unidad Didáctica 1.** Concepto y Aspectos Generales de Seguridad alimentaria:
- **Unidad Didáctica 2.** Requisitos y obligaciones generales vinculadas a la gestión de riesgos sanitarios a través de los alimentos (I):
- **Unidad Didáctica 3.** Requisitos y obligaciones generales vinculadas a la gestión de riesgos sanitarios a través de los alimentos (II):
- **Unidad Didáctica 4.** Requisitos específicos en materia de higiene de empresas alimentarias de producción de carne y sus derivados.
- **Unidad Didáctica 5.** Sistema de Autocontrol basado en los principios de APPCC
- **Unidad Didáctica 6.** Requisitos de seguridad de la carne y sus derivados.

**Para obtener más información sobre esta acción formativa, contacta con:**

**Global Market Att.** Jorge Rodríguez

**Telf.** 917813046/639560070

**Correo electrónico:** jrodriguez@globalmarketbusiness.com

**Correo postal:** C/ Gobelos, 21 28023 Madrid