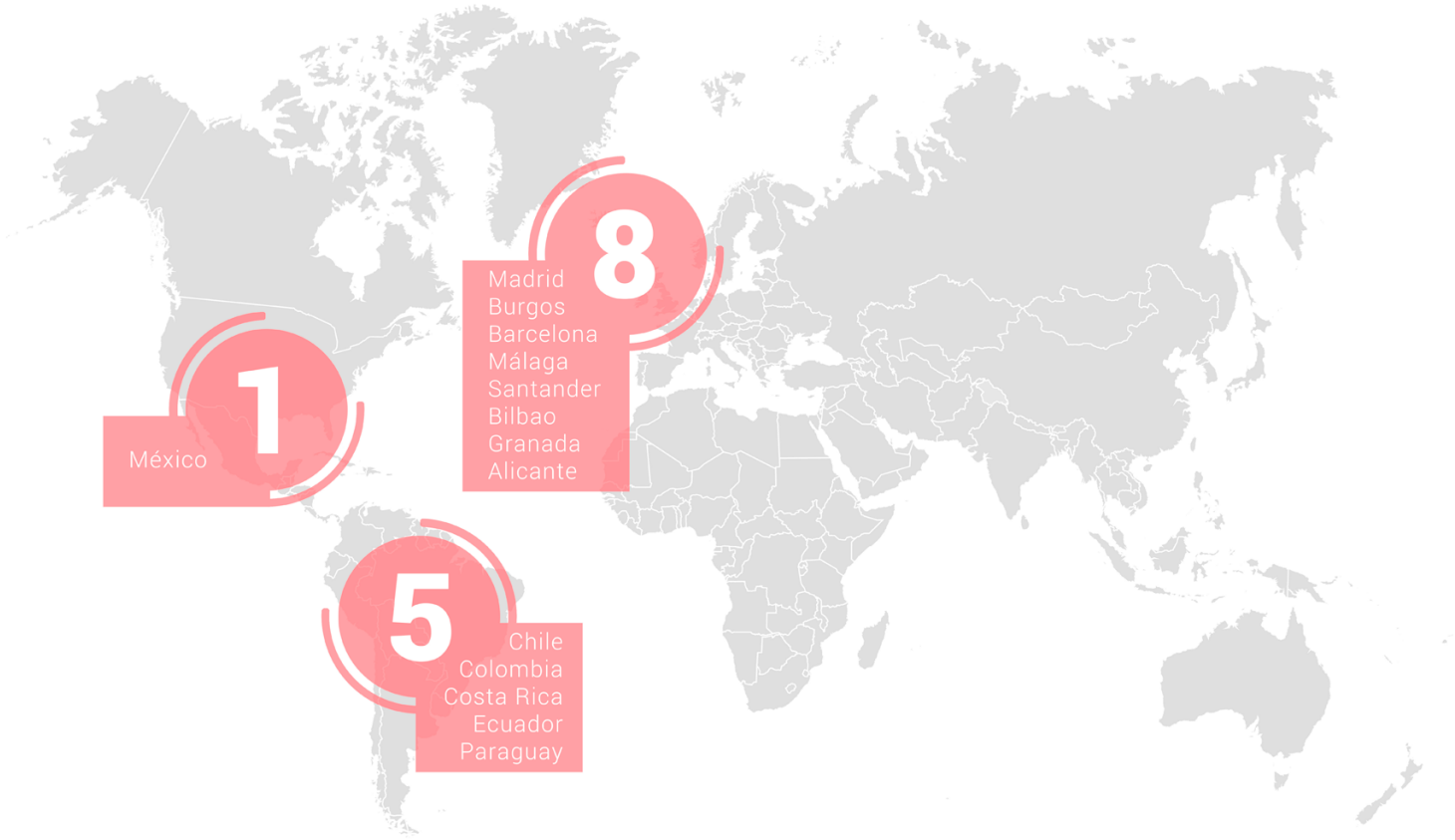


GrupoACMS CONSULTORES

GRUPO ACMS Consultores

Control de peligros en la industria alimentaria: alérgenos y enfermedades de transmisión alimentaria



AENOR
ER
Empresa Registrada
ISO 9001

(ER-0772/2013)

Alcance ISO 9001

Diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión de la calidad, medioambiental, de la prevención de riesgos laborales, protección de datos, seguridad alimentaria y de la calidad y competencia técnica en laboratorios clínicos.

Alcance ISO 27001

Los sistemas de información que dan soporte a las actividades de diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión y el diseño, desarrollo y comercialización de software de sistemas de gestión de acuerdo con la declaración de aplicabilidad vigente.

AENOR
ER
Seguridad Información
ISO/IEC 27001

(SI-0021/2020)

Título:

Control de peligros en la industria alimentaria: alérgenos y enfermedades de transmisión alimentaria

Descripción:

Ante el creciente riesgo asociado a las alergias alimentarias y las enfermedades de transmisión alimentaria (ETA), contar con una formación específica en su prevención y control es esencial en el sector alimentario.

Identificar los alérgenos de declaración obligatoria, conocer las causas más comunes de las ETA y aplicar medidas eficaces a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la recepción de materias primas hasta el punto de venta o consumo, es fundamental para todo el personal que manipula alimentos.

Asimismo, mantener altos estándares en higiene personal, limpieza y desinfección resulta clave para proteger la salud del consumidor y consolidar una auténtica cultura de seguridad alimentaria dentro de las organizaciones.

Este curso ofrece una formación básica pero completa sobre los principales alérgenos alimentarios, las buenas prácticas de manipulación, y los mecanismos de prevención de las ETA.

Objetivos:

El objetivo principal de este curso es capacitar a los participantes en la prevención y el control de los peligros alimentarios, centrándonos en los principales alérgenos y las enfermedades de transmisión alimentaria más relevantes, que revisten una gran importancia por su impacto en la salud pública.

Al finalizar la formación, los participantes deben ser capaces de:

- Conocer las fases de una evaluación de riesgos y determinación de puntos críticos de control (PCC).

- Conocer las enfermedades de transmisión alimentaria más relevantes, sus agentes causantes, y vías de transmisión.

- Reconocer los alérgenos alimentarios de declaración obligatoria y sus riesgos asociados.

- Aplicar medidas preventivas y prácticas correctas de higiene para mitigar riesgos.

- Conocer el entorno legal general en relación a los alérgenos alimentarios.

Metodología:

Formación 100% online a través de presentaciones y vídeos explicativos, con evaluación final de los conocimientos adquiridos a través de un examen tipo test.

Los cursos son abiertos lo que le permitirá elegir cuando empezar a estudiar. Una vez matriculado en el curso podrá conectarse cuando desee.

Descuento para grupos. Consúltenos sin compromiso si el curso se dirige a un grupo de participantes dentro de una misma empresa.

Requisitos:
No se requieren conocimientos previos. Curso diseñado para facilitar el acceso a cualquier persona interesada, tanto si trabaja en el sector alimentario como si busca una formación inicial.

Dirigido:
a personas que desarrollen su actividad en entornos donde se manipule o se tenga contacto con alimentos, aunque no tengan conocimientos previos en seguridad alimentaria, pero que necesiten comprender

Titulación:
Los alumnos que demuestren aprovechamiento recibirán un certificado acreditativo del curso.

Duración:
10 horas

Codigo del Curso:
ALIM-005

Evaluación:
Examen tipo test.

Área:
Seguridad Alimentaria

Temario:
Introducción.

Desarrollo de un autocontrol de puntos críticos.

Enfermedades de transmisión alimentaria (ETA).

Alérgenos e intolerancias alimentarias.

Etiquetado de alérgenos.

Plan de gestión de alérgenos.

Prerrequisitos y medidas preventivas y buenas prácticas para el control de alérgenos y ETA.

Relacionado con:
Seguridad Alimentaria

Precio:

60 euros



Nos definimos como una compañía consultora independiente cuyo objetivo fundamental es suministrar servicios de consultoría en las áreas de Gestión empresarial, que representen para el cliente una solución excelente, que satisfaga sus necesidades explícitas o implícitas, tenga en cuenta las regulaciones y normas aplicables, y cumpla los objetivos de plazo y coste establecidos.

Madrid

C/ Campezo 3, nave 5 28022 Madrid

Tfno.: (+34) 91 375 06 80

Burgos

Centro de Empresas, 73 09007 Burgos

Tfno.: (+34) 947 041 645

Barcelona

C/ Plaça Universitat 3 08007 Barcelona

Tfno.: (+34) 93 013 19 49

CDMX

José González Varela 15 14700 Tlalpan (Ciudad de México)

Tfno.: (+52) 5514 10 12 07

Chile

Av. Pdte. Kennedy 7440, Of. 701 7630000 Vitacura, Área Metropolitana - Santiago. Regiones de Valparaíso, Metropolitana (Santiago) y O´higgins. Contacto: mechiburu@grupoacms.com cduerr@grupoacms.com

Tfno.: Whatsapp (+56) 9 9471 3521 Presencia en todo Chile

Aguascalientes

Calle Livorno, 534 Aguascalientes Queretaro - Guanajuato ? Aguascalientes

Tfno.: (+52) 449 386 8693

www.grupoacms.com

informacion@grupoacms.com