



Euskadiko Elikaduraren Clusterra  
Cluster de Alimentación de Euskadi  
Basque Food Cluster

IKASTAROA · CURSO

**3** al **5** **MARZO**  
**10:00-13:30**  
(el día 3 será 10:00-13:00)

10 horas

3 días

PLAZAS: 15

CURSO ON-LINE con formador en directo.



CONOCE  
EL PROGRAMA  
3R EMPRESA



QUE TE AYUDARÁ  
EN TU  
RECOLOCACIÓN

## MANIPULADOR DE ALIMENTOS E INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

### SESIÓN I

#### CULTURA, COMPROMISO E HIGIENE PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

- I-1. Introducción y objetivos. Manipulador de alimentos e Higiene alimentaria.
- I-2. Enfermedades relacionadas con el consumo de alimentos.
- I-3. Tipos de peligros: Físicos, Químicos, Biológicos.
- I-4. Microorganismos y sus toxinas.
- I-5. Principales toxiinfecciones alimentarias.
- I-6. Limpieza y desinfección en la producción de alimentos seguros.
- I-7. Instrucciones generales de manipulación de alimentos:
  - Normas de higiene y salud del personal.
  - Buenas prácticas generales.
  - Buenas prácticas específicas.
- I-8. Repaso final y Test de evaluación.

### SESIÓN II

#### ALÉRGENOS ALIMENTARIOS II

- II-1. Reglamento nº 1169/2011: Información al consumidor. Lista de 14 sustancias o productos.
- II-2. Alergias e Intolerancias alimentarias y sus diferencias.
- II-3. Alimentos causantes de Alergias e Intolerancias alimentarias.
- II-4. Contaminación cruzada y alérgenos ocultos.
- II-5. Cómo informar al consumidor.
- II-6. Plan de gestión de alérgenos alimentarios.

### SESION III

#### MEDIDAS DE REFUERZO EN LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS FRENTE A LA COVID-19

- III-1. Cómo se transmite el coronavirus SARS-CoV-2.
- III-2. Covid-19 y la Seguridad Alimentaria.
- III-3. Medidas de Refuerzo.
- III-4. Control y registro de medidas implantadas.
- III-5. Pictogramas.

Colaboran | Laguntzaileak



**Pincha aquí para inscribirte**

Más información:  
Tel.: 94 431 88 70

E-mail: mhuidobro@clusteralimentacion.com