

CURSO ONLINE 100% BONIFICADO

# SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TRAZABILIDAD



Curso bonificado por Fundación Tripartita y Seguridad Social. No supone ningún coste para empresa ni trabajador  
Duración: 60 horas | Modalidad: online

## Programa:

### • SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Definición de seguridad alimentaria
  - Definición de seguridad alimentaria II
  - Definición de seguridad alimentaria III
- Programas de seguridad alimentaria: organismos de control
  - Programas de seguridad alimentaria: organismos de control II
  - Programas de seguridad alimentaria: organismos de control III
  - Programas de seguridad alimentaria: organismos de control IV

### • PELIGROS ALIMENTARIOS

- Peligros alimentarios II
- Peligros Biológicos
  - Microorganismos
  - Parásitos I
  - Parásitos II
  - Insectos y roedores
- Peligros químicos
- Peligros físicos
- Enfermedades de origen alimentario
  - Enfermedades de origen alimentario
  - Enfermedades de origen alimentario III
  - Enfermedades de origen alimentario IV
  - Enfermedades de origen alimentario V

### • TRAZABILIDAD

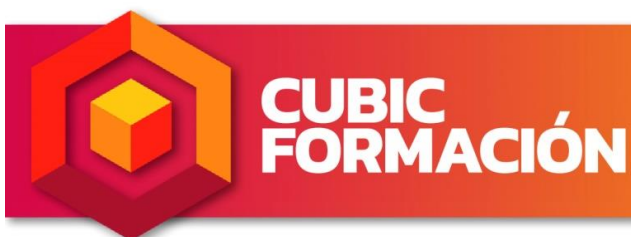
- Definición de cadena alimentaria
- Eslabones de la cadena alimentaria
  - Eslabones de la cadena alimentaria II
  - Eslabones de la cadena alimentaria III
  - Eslabones de la cadena alimentaria IV
  - Eslabones de la cadena alimentaria V
  - Eslabones de la cadena alimentaria VI
- La cadena alimentaria en la actualidad
  - La cadena alimentaria en la actualidad II
- El concepto de trazabilidad
  - El concepto de trazabilidad II
  - El concepto de trazabilidad III

- Trazabilidad hacia atrás y trazabilidad hacia delante
  - Trazabilidad hacia atrás y trazabilidad hacia delante II
  - Trazabilidad hacia atrás y trazabilidad hacia delante III
- Instrumentos para lograr la trazabilidad
  - Instrumentos para lograr la trazabilidad II
  - Instrumentos para lograr la trazabilidad III

- **HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

- Prácticas correctas de higiene
  - Prácticas correctas de higiene II
  - Prácticas correctas de higiene III
  - Prácticas correctas de higiene IV
  - Prácticas correctas de higiene V
  - Prácticas correctas de higiene VI
  - Prácticas correctas de higiene VII
  - Prácticas correctas de higiene VIII
  - Prácticas correctas de higiene IX
- Normas de higiene personal
  - Normas de higiene personal II
  - Normas de higiene personal III
  - Normas de higiene personal IV
  - Normas de higiene personal V
  - Normas de higiene personal VI
  - Normas de higiene personal VII
  - Normas de higiene personal VIII
- Aspectos de la higiene alimentaria
  - Aspectos de la higiene alimentaria II
  - Aspectos de la higiene alimentaria III
  - Aspectos de la higiene alimentaria IV
  - Aspectos de la higiene alimentaria V
  - Aspectos de la higiene alimentaria VI
  - Aspectos de la higiene alimentaria VII
  - Aspectos de la higiene alimentaria VIII
  - Aspectos de la higiene alimentaria IX
  - Aspectos de la higiene alimentaria X
  - Aspectos de la higiene alimentaria XI

- **EVALUACIÓN FINAL**



Si quieres información o inscribirte,  
pincha aquí y déjanos tus datos  
para que nos pongamos en contacto

[www.cubicformacion.com](http://www.cubicformacion.com)