

BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN CARNICERÍAS Y CHARCUTERÍAS

BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN CARNICERÍAS Y CHARCUTERÍAS

Duración: 60 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

OBJETIVOS DEL CURSO 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. Concienciar a empresarios y a trabajadores de la importancia de la cultura de la seguridad alimentaria en este sector específico. **ÍNDICE** **1 La seguridad alimentaria - una obligación legal y moral** 1.1 Un poco de historia 1.2 Descubriendo microorganismos 1.3 Las primeras normas de control alimentario 1.4 De la granja a la mesa 1.5 Principales instituciones en materia de seguridad alimentaria y salud pública 1.6 Necesidad de un marco normativo 1.7 El Codex Alimentarius 1.8 Autoridades competentes en España 1.9 Relación de normas de obligado cumplimiento 1.10 Guías de ayuda - Guías sectoriales 1.11 El Registro General Sanitario 1.12 Definiciones 1.13 Actividad práctica 1.14 Cuestionario: La seguridad alimentaria - una obligacion legal y moral **2 Los peligros biológicos para la salud** 2.1 Primeros pasos 2.2 Peligros biológicos 2.3 Campilobacteriosis 2.4 Salmonelosis 2.5 Listeria 2.6 Escherichia coli 2.7 Yersinia enterocolitica 2.8 Norovirus 2.9 Virus de la hepatitis E 2.10 Anisakis 2.11 Biotoxinas marinas 2.12 Otros peligros biológicos de origen alimentario 2.13 Cuadro resumen 2.14 Actividad - Identificando peligros 2.15 Cuestionario: Los peligros biológicos para la salud **3 Los peligros químicos para la salud** 3.1 Peligros químicos 3.2 Contaminantes 3.3 Acrilamida 3.4 Plaguicidas y fitosanitarios 3.5 Aditivos alimentarios 3.6 Actividad - Los sulfitos **4 Los peligros físicos para la salud** 4.1 Peligros físicos 4.2 Peligros debidos a la presencia de alérgenos 4.3 Materiales en contacto con los alimentos 4.4 Programas de control de peligros realizados por las autoridades sanitarias 4.5 Actividad - Sistemas de control de peligros físicos 4.6 Actividad - Cajas de madera 4.7 Actividad - Medidas correctoras ante una inspección de control 4.8 Cuestionario: Repaso temas 2, 3 y 4 **5 Los prerrequisitos** 5.1 Qué son los prerrequisitos PPR 5.2 Prerrequisitos esenciales 5.3 PPR - infraestructuras 5.4 PPR - limpieza y desinfección 5.5 PPR - control de plagas 5.6 PPR - mantenimiento de instalaciones y equipos 5.7 PPR - alérgenos 5.8 PPR - gestión de residuos 5.9 PPR - control del agua 5.10 PPR - formación del personal 5.11 PPR - trazabilidad 5.12 PPR - control de materias primas y proveedores 5.13 PPR - control de temperaturas - Mantenimiento de la cadena de frío 5.14 Actividad - Envases de aluminio 5.15 Actividad - Requisitos de las salas de manipulación 5.16 Actividad - Ejecución del plan L-D 5.17 Actividad - Prevención vs corrección 5.18 Actividad - Presencia de alérgenos en cada fase 5.19 Actividad - Medición de cloro residual 5.20 Actividad - Trazabilidad de producto no conforme 5.21 Cuestionario: Los prerrequisitos **6 Buenas Prácticas de Higiene en carnicerías y charcuterías** 6.1 Qué son las BPH 6.2 Relación de las BPH con los PPR 6.3 Comprobación de las buenas prácticas 6.4 BPH en carnicerías y charcuterías 6.5 Prácticas correctas en relación con la higiene personal 6.6 Prácticas correctas en relación con la manipulación y elaboración 6.7 En relación con la gestión de los alérgenos 6.8 En relación con la gestión del espacio y el almacenamiento 6.9 En relación con los tratamientos térmicos 6.10 En relación con los procedimientos de enfriado de productos procesados 6.11 En relación con los procedimientos de envasado al vacío 6.12 Prácticas correctas durante el transporte 6.13 Prácticas correctas en las operaciones de venta 6.14

© icaformación2026

Prácticas correctas en relación con la limpieza y desinfección 6.15 Cuestionario: Buenas Prácticas de Higiene (BPH) en carnicerías y charcuterías **7 COVID 19 en establecimientos de alimentación** 7.1 Introducción 7.2 Integración de las medidas preventivas frente al COVID19 dentro del sistema de autogestión de la empresa alimentaria 7.3 Medidas preventivas frente al COVID19 en establecimientos de alimentación 7.4 Ventilación 7.5 Reorganización de espacios y recorridos 7.6 Refuerzo de la limpieza y desinfección 7.7 Formación e información a los trabajadores 7.8 Señalización 7.9 Refuerzo de las prácticas de higiene en los procesos de manipulación y elaboracion de productos alimenticios 7.10 Refuerzo de las prácticas de higiene en el proceso de venta 7.11 Actuaciones de vigilancia y control frente al COVID-19 7.12 Cuestionario: COVID 19 en establecimientos de alimentación **8 La Cultura de la Seguridad Alimentaria** 8.1 Bases de la cultura de seguridad alimentaria 8.2 La cultura de la seguridad alimentaria como obligación 8.3 Requisitos Voluntarios vs Obligatorios 8.4 Como aplicar esta nueva cultura 8.5 Cuestionario: La Cultura de la Seguridad Alimentaria 8.6 Cuestionario: Cuestionario final

© icaformación2026