



DESCRIPCIÓN

El curso de Principios Básicos en Seguridad Alimentaria está especialmente diseñado para personas sin conocimientos previos en el área, ofreciendo una introducción clara, sencilla y práctica a los conceptos fundamentales. A través de un enfoque accesible, los participantes comprenden la importancia de la higiene personal, la correcta manipulación de los alimentos y las medidas básicas necesarias para prevenir contaminaciones y garantizar la seguridad alimentaria, tratando de forma introductoria los principales tipos de peligros alimentario.

De manera progresiva, se introducen conceptos clave como las Buenas Prácticas de Manipulación y nociones básicas del sistema APPCC, adaptados a un nivel inicial.

El curso busca que los participantes no solo adquieran conocimientos, sino que desarrollen hábitos y actitudes orientadas a la prevención de riesgos, contribuyendo activamente a la protección de la salud del consumidor.

DIRIGIDO A

Aquellas personas que están iniciando en el sector alimentario, profesionales que deseen adquirir una base sólida en inocuidad alimentaria. Está dirigido también a manipuladores de alimentos, operarios de la industria alimentaria, personal de limpieza y desinfección, responsables de almacén y logística, distribuidores de alimentos, así como a pequeños productores y comerciantes del sector.

REQUISITOS ESPECIALES DE ACCESO Y OBTENCIÓN DEL TÍTULO

No se establecen requisitos de acceso previos

Requisitos para la obtención del título:

- Visionado de los videos formativos
- Completar el 100% de las autoevaluaciones
- Superar el examen final con una nota superior al 60% (3 intentos máximo)

FICHA DEL CURSO



Modalidad Elearning

Duración: 10 h

Plazo máximo de realización: 21 días



Modalidad Presencial / Live-Learning

Duración: 4 h

Duración Recomendada: 1/2 jornada



Titulación Otorgada

Principios Básicos en Seguridad e Inocuidad Alimentaria



Título emitido por

Intedyia
International Dynamic Advisors



Material Entregado

Las unidades didácticas están compuestas por material completo, incluyendo:

- Presentaciones del tema
- Video – sesión explicativa de la unidad temática
- Autoevaluaciones
- Tutorización Online con expertos en la norma

Examen final

SA74

Seguridad e inocuidad alimentaria

Principios Básicos en Seguridad e Inocuidad Alimentaria



Solicitar
Información



Inscripción
On Line

FICHA DEL CURSO



Modalidad Elearning

Duración: 10 h

Plazo máximo de realización: 21 días



Modalidad Presencial / Live-Learning

Duración: 4 h

Duración Recomendada: 1/2 jornada



Titulación Otorgada

Principios Básicos en Seguridad e Inocuidad Alimentaria



Material Entregado

Las unidades didácticas están compuestas por material completo, incluyendo:

- Presentaciones del tema
- Video – sesión explicativa de la unidad temática
- Autoevaluaciones
- Tutorización Online con expertos en la norma

Examen final



Título emitido por

Intedya[®]
International Dynamic Advisors

TEMARIO

Tema 1. Introducción a la Seguridad Alimentaria

Tema 2. Peligros Alimentarios y Contaminación de Alimentos

Tema 3. Higiene del Personal y Buenas Prácticas

Tema 4. Conservación, Temperatura y Almacenamiento

Tema 5: Sistema HACCP/APPCC

Tema 6: Alérgenos