

## **National Environmental Health Association (NEHA) Asociación Nacional de Salud Ambiental**

**NEHA** ha preparado a profesionales de la salud desde 1937, y durante décadas, los profesionales de seguridad de los alimentos se han dirigido a NEHA para obtener sus credenciales y formación de educación continua.

### **Objetivos Del Curso:**

Dar a conocer y preparar a los participantes en temas que abarcan cumplimientos con: Gobierno, la industria y los requisitos de auditoría para el desarrollo de un plan HACCP de trabajo.

### **¿Quién debería tomar el Curso?**

Gerentes actuales y potenciales que necesitan certificarse en seguridad alimentaria, así como los que ya están certificados y que buscan una actualización sobre las mejores prácticas en seguridad de los alimentos.

Los gerentes de línea y el personal involucrado en supervisión

Los dueños de restaurantes / Chefs

Proveedores de alimentos

Miembros del Equipo HACCP

Audidores externos de Servicios Alimenticios

Inspectores de las operaciones minoristas de alimentos

**Tabla de Contenidos:**

- ✓ Gestión de Seguridad y Formación
- ✓ Contaminación Biológica
- ✓ Cómo identificar y evitar las distintas formas de contaminación, otras fuentes de contaminación
- ✓ Manejo de alimentos de forma segura, cómo prevenir el abuso de tiempo-temperatura y la contaminación cruzada
- ✓ Desde la compra hasta el Servicio
- ✓ Instalaciones y Equipos
- ✓ Limpieza y desinfección
- ✓ Control de Plagas
- ✓ Requisitos legales, HACCP, e Inspecciones, directrices a seguir antes, durante y después de una inspección.
- ✓ Los principios clave de la gestión de la seguridad alimentaria y cómo utilizarlos con eficacia para crear una cultura en cualquier establecimiento de comida.