

## Denominación de la Acción Formativa

# **BUENAS PRACTICAS DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS**

**Propósito:** Aplicar criterios y procedimientos metodológicos de buenas prácticas de almacenamiento y transporte en almacenadoras, centros de distribución y transporte de alimentos como garantía del adecuado manejo de alimentos, mantenimiento de su integridad y prevención de su contaminación por exposición.

**Dirigido a:** Personal que labora en almacenadoras, centros de distribución y transporte de alimentos de consumo humano.

## **Contenido programático:**

- \* Fundamentos de las Buenas Prácticas de Almacenamiento y Distribución de Alimentos. Normativa legal asociada.
- \* Prácticas y hábitos higiénicos del personal. Higiene de las manos. Manejo del uniforme.
- \* Diseño sanitario y mantenimiento de las instalaciones de los almacenes y Centros de Distribución para proteger los productos de la contaminación: edificaciones, instalaciones, servicios (agua, ventilación, aire, iluminación), instalaciones sanitarias, sitios para el almacenamiento e ingesta de alimentos.
- \* Manejo y disposición de desechos. Control Integral de Plagas.
- \* Programa de Limpieza.
- \* Practicas adecuadas de almacenamiento. Manejo de paletas.
- \* Requisitos



**Duración:**  
**08 horas**