



CURSO GRATUITO

MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA + IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR

Código

HOTR0046 + HOTT02-MOD03113

Acción Formativa

Hostelería

Familia Profesional

Hostelería y Turismo

Área Profesional

Restauración

Modalidad

Teleformación

Horas

85

Objetivos

Aplicar las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en el puesto de trabajo.

Información

Curso gratuito de Manipulador de Alimentos y Seguridad Alimentaria Hostelería de 85 horas en modalidad «teleformación». Si estás pensando en cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso subvencionado.

Contenido

0. IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR.

1. GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

- Conocimiento de los conceptos básicos de la seguridad alimentaria.
- Identificación de los principios de la gestión de la seguridad alimentaria.
- Conocimiento de los conceptos generales de la seguridad alimentaria.
- Conocimiento y aplicación de la legislación y normativa.

2. ORGANIZACIÓN DE LA FUNCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.

- Organización y coordinación.
- Comunicación externa e interna.
- Realización de auditorías.

3. APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE GESTIÓN POR PROCESOS.

- Identificación de los procesos.
- Planificación de los procesos.
- Conocimiento de la medida de procesos.
- Aplicación de mejoras de procesos.
- Planificación y realización de productos inocuos.

- Planificación del diseño y desarrollo.
- Aplicación de planes o programas de requisitos.
- Identificación de etapas previas a un plan APPCC.

4. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Realización de la higiene alimentaria.
- Prevención de la contaminación de los alimentos.
- Aplicación de las medidas correctas de Higiene.
- Realización de la limpieza y desinfección de locales y equipos.

5. ORGANIZACIÓN DEL ENTORNO EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

- Conservación de alimentos.
- Almacenamiento de los alimentos.
- Realización de un diseño y su implantación de un plan APPCC.

6. IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.

- Realización de la trazabilidad.
- Aplicación de las acciones correctivas.
- Manejo y retirada de productos no seguros.