



Oliver Rodés
www.oliver-rodés.com



FORMACIÓN PRESENCIAL

Restauración. Higiene y Manipulación

Teórico (3h)

PROFESOR RESPONSABLE DEL CURSO

Boris De la fuente

Descripción

El presente curso de formación va dirigido al personal que desempeñe labores que impliquen el contacto con el alimento.

Dar a conocer los requisitos legales vigentes, formar a los manipuladores de alimentos en las prácticas correctas de higiene alimentaria.

El curso facilitará el conocimiento relativo a los principios del APPCC que permita a las personas implicadas actuar de acuerdo con el sistema de gestión de Seguridad Alimentaria de su organización.

Puedes ampliar este curso con otros cursos online de:

Alérgenos (5h)

Food Defense (5h)

Objetivos y competencias

Los objetivos de este curso son:

> CONOCER LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL

> IDENTIFICAR LAS CAUSAS DE LA INTOXICACIÓN ALIMENTARIA Y SU PREVENCIÓN

> ASEGURAR EL CORRECTO USO DE LOS UTENSILIOS

> CONOCER LA LEGISLACIÓN Y SABER APLICARLA EN CADA CASO.

> CONOCER LAS NORMAS DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS

> CONOCER LAS RESPONSABILIDADES LEGALES

> ENTENDER LOS PLANES Y EL CONTROL DE LOS PUNTOS CRÍTICOS (APPCC)



Contenidos

El curso consta de los siguientes apartados:

.....

Módulo 01

Tipos de contaminaciones

CONTAMINACIÓN FÍSICA, QUÍMICA Y BIOLÓGICA

FACTORES QUE AFECTAN A LA SUPERVIVENCIA DE LOS MICROORGANISMOS

.....

Módulo 02

Legislación aplicable

R.D. 109/2010

REGLAMENTO 852/2004

.....

Módulo 03

Higiene alimentaria

OBJETIVOS DE LA HIGIENE ALIMENTARIA
ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO
CONSERVACIÓN EN FRIGORÍFICO
LAVADO DE VERDURAS Y HORTALIZAS

.....

Módulo 04

Manipulador de alimentos.

BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE

.....

Módulo 05

Programa de prerequisites. APPCC

CONTROL DE AGUA DE CONSUMO HUMANO
PLAN DE FORMACIÓN
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
CONTROL DE PLAGAS
CONTROL DE PROVEEDORES
TRAZABILIDAD

Información

INSCRIPCIONES

 formacion@oliver-rodes.com

 campus.oliver-rodes.com