

SENDA GESTIÓN S.L

www.sendagestion.com
mperez@sendagestion.com
968204734



FORMACIÓN



Catálogo de Cursos

FORM. BASICA EN HIG. ALIM.: FOOD DEFENSE, APPCC, LIMPIEZA Y DESINF.

Sector: ALIMENTACION

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Modalidad: ONLINE

Duración: 10.00 horas

Objetivos:

- . Conocer las medidas preventivas para garantizar la protección de alimentos e instalaciones
- Aplicar métodos de evaluación para determinar la vulnerabilidad de los productos e instalaciones
- Que el alumno identifique los peligros relacionados con la seguridad alimentaria del producto en cada fase del proceso
- Que el alumno sepa aplicar medidas preventivas y de control específicas para los peligros y determine los puntos críticos de control.
- Fomentar actitudes correctas en la limpieza y desinfección.
- Corregir deficiencias en la aplicación de productos de limpieza que pudieran tener consecuencias negativas.

Contenidos:

- . Higiene alimentaria
- Alteración y contaminación de los alimentos
- Los gérmenes
- Medidas de higiene personal y hábitos correctos
- Toxoinfecciones alimentarias
- Tratamientos de conservación de los alimentos
- Higiene de las instalaciones, máquinas y útiles de trabajo. almacenamiento y transporte
- Aplicación del sistema APPCC
- Higiene alimentaria del sector de manipulado de productos hortofrutícolas
- Alérgenos
- Plan de limpieza y desinfección
- Food Defense

Recursos y Materiales:

- Mail de bienvenida con claves de acceso y material on line
- Guía del alumno y Cuestionario calidad