

MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (HOTR0046)

Categoría

Hostelería y turismo



www.clictic.es

Objetivos

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

Características



Modalidad

E-learning



Duración

75H

MÁS CURSOS EN >

<https://catalogo.repositorioclictic.com/>



Índice de contenidos

1. LEGISLACIÓN Y NORMATIVA EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1.1. Gestión de la seguridad alimentaria.
- 1.2. Conocimiento de los conceptos básicos de la seguridad alimentaria.
- 1.3. Identificación de los principios de la gestión de la seguridad alimentaria.
- 1.4. Conocimiento de los conceptos generales de la seguridad alimentaria.
- 1.5. Conocimiento y aplicación de la legislación y normativa.
- 1.6. Organización de la función de seguridad alimentaria.
- 1.7. Organización y coordinación.
- 1.8. Comunicación externa e interna.
- 1.9. Realización de auditorías.
- 1.10. Aplicación de los principios de gestión por procesos.
- 1.11. Identificación de los procesos.
- 1.12. Planificación de los procesos.
- 1.13. Conocimiento de la medida de procesos.
- 1.14. Aplicación de mejoras de procesos.

Índice de contenidos

2. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 2.1. Planificación y realización de productos inocuos.
- 2.2. Planificación del diseño y desarrollo.
- 2.3. Aplicación de planes o programas de requisitos.
- 2.4. Identificación de etapas previas a un plan APPCC
- 2.5. Manipulación de alimentos
- 2.6. Realización de la higiene alimentaria.
- 2.7. Prevención de la contaminación de los alimentos.
- 2.8. Aplicación de las medidas correctas de Higiene.
- 2.9. Realización de la limpieza y desinfección de locales y equipos.
- 2.10. Organización del entorno en la manipulación de alimentos.
- 2.11. Conservación de alimentos.
- 2.12. Almacenamiento de los alimentos.
- 2.13. Realización de un diseño y su implantación de un plan APPCC.
- 2.14. Implantación de un sistema de seguridad alimentaria.
- 2.15. Realización de la trazabilidad.
- 2.16. Aplicación de las acciones correctivas.
- 2.17. Manejo y retirada de productos no seguros.