

HOTR0046 MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA



250,00 €

Este curso Manipulador de Alimentos y Seguridad Alimentaria es una especialidad formativa de la Familia Profesional de la Hostelería y Turismo. Con el curso Manipulador de Alimentos y Seguridad Alimentaria el alumno estará capacitado para llevar a cabo en su empleo las distintas técnicas de manipulación, higiene y sanidad alimentaria.

Categorías: [Administración y Gestión](#), [Administración y Oficinas](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Cursos online](#) |

INFORMACIÓN

Duración	75 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS

Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LEGISLACIÓN Y NORMATIVA EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Gestión de la seguridad alimentaria.
2. - Conocimiento de los conceptos básicos de la seguridad alimentaria.
3. - Identificación de los principios de la gestión de la seguridad alimentaria.
4. - Conocimiento de los conceptos generales de la seguridad alimentaria.
5. - Conocimiento y aplicación de la legislación y normativa.
6. Organización de la función de seguridad alimentaria.
7. - Organización y coordinación.
8. - Comunicación externa e interna.
9. - Realización de auditorías.
10. Aplicación de los principios de gestión por procesos.
11. - Identificación de los procesos.
12. - Planificación de los procesos.
13. - Conocimiento de la medida de procesos.
14. - Aplicación de mejoras de procesos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Planificación y realización de productos inocuos.
2. - Planificación del diseño y desarrollo.
3. - Aplicación de planes o programas de requisitos.
4. - Identificación de etapas previas a un plan APPCC
5. Manipulación de alimentos
6. - Realización de la higiene alimentaria.
7. - Prevención de la contaminación de los alimentos.
8. - Aplicación de las medidas correctas de Higiene.
9. - Realización de la limpieza y desinfección de locales y equipos.

10. Organización del entorno en la manipulación de alimentos.
11. - Conservación de alimentos.
12. - Almacenamiento de los alimentos.
13. - Realización de un diseño y su implantación de un plan APPCC.
14. Implantación de un sistema de seguridad alimentaria.
15. - Realización de la trazabilidad.
16. - Aplicación de las acciones correctivas.
17. - Manejo y retirada de productos no seguros.

