

INAD017PO SEGURIDAD E HIGIENE EN EL SECTOR HORTOFRUTÍCOLA



180,00 € - 250,00 €

Categorías: [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Industrias Alimentarias](#) |

INFORMACIÓN

Duración	8 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
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRINCIPIOS GENERALES HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Seguridad e higiene alimentaria.
2. La cadena alimentaria.
3. Métodos de conservación.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS

1. Enfermedades de transmisión alimentaria.
2. Alergias e intolerancias alimentarias.
3. El manipulador como fuente de contaminación.
4. Normas y hábitos higiénicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS

1. Métodos o procedimientos de limpieza y desinfección.
2. El control de plagas.
3. Características de locales y utensilios.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DEFENSA ALIMENTARIA

1. Food defense.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

1. Accidente de trabajo y enfermedad profesional.
2. Derechos y obligaciones de trabajadores y empresarios.

3. Señalización.
4. Riesgos y medidas preventivas.
5. Primeros auxilios.
6. Consideraciones generales de seguridad y salud laboral.
7. Conceptos básicos ley de igualdad efectiva: prevención del acoso.
8. Especial vulnerabilidad de los trabajadores inmigrantes.

