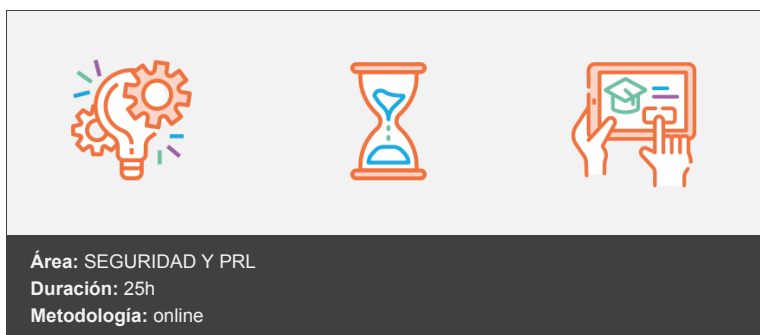


Manipulación de alimentos de alto riesgo. INAD052PO



Objetivos

- Aplicar las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en manipulación de alimentos, para impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias en aquellas especialidades de Industrias Alimentarias, Hostelería y aquellas otras para cuyo ejercicio profesional se necesite, considerando la imposición de una correcta asepsia en el manipulador, instalaciones, maquinaria y útiles, así como el seguimiento y exigencias en torno a los prerrequisitos y las GPCH a favor de la implantación de un sistema APPCC, sin olvidar la interpretación e imposición de un correcto etiquetado.

Contenidos y estructura del curso

1. Conceptualización de la manipulación de alimentos.
2. Áreas de higiene personal.
3. El autocontrol en la empresa: Sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).

Metodología

En Criteria creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, vídeos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias...Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

Perfil persona formadora

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Criteria, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

*En Criteria queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:
¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!*

Blog de Criteria



