

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y ALÉRGENOS



Área: HOSTELERÍA Y TURISMO

Duración: 10h

Metodología: online

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.

Contenidos y estructura del curso

1. Introducción
2. Los alimentos y su contaminación
3. Factores desencadenantes
4. Enfermedades transmitidas por medio de los alimentos
5. La conservación de los alimentos
6. Higiene en la manipulación de alimentos
7. Limpieza y desinfección
8. Control de las plagas
9. Appcc
10. Alérgenos
11. Covid19. Y seguridad alimentaria
12. Responsabilidades
13. Normativa

Metodología

En Criteria creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, videos, 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 Critería, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

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

Blog de Critería

