

SEGURIDAD E HIGIENE EN LA RESTAURACIÓN



Objetivos

Conocer las principales claves para garantizar la seguridad alimentaria y la seguridad de los profesionales en el sector de la restauración.

Contenidos y estructura del curso

1. Introducción
2. Contaminación de los alimentos 2.1. Motivos por los que los alimentos alteran la salud 2.2. Vías de contaminación 2.3. Factores de contaminación 2.4. Control en caso de emergencias epidemiológicas
3. Higiene personal e higiene del manipulador de alimentos 3.1. Higiene personal 3.2. Higiene del manipulador de alimentos
4. La seguridad y el sistema de limpieza en la cocina 4.1. Causas de los accidentes de trabajo 4.2. Análisis de riesgo y control de puntos críticos 4.3. Cuadro de control de puntos críticos 4.4. Consignas de prevención de incendios 4.5. El sistema de limpieza en la cocina
5. Referencias sobre legislación alimentaria

Metodología

En Critería 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 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

