


criteria

Diseño e implementación del sistema APPCC



Área: HOSTELERÍA Y TURISMO
Duración: 30h
Metodología: online

Objetivos

Conocer los conceptos claves, la legislación aplicable y los conocimientos para el diseño, implantación, aplicación y mantenimiento de un sistema de autocontrol basado en el sistema APPCC. Adquirir las habilidades de gestión, personales y sociales que los profesionales de un equipo APPCC deben conocer y aplicar.

Contenidos y estructura del curso

1. Introducción
2. Adquisición de conocimientos de una appcc
3. Adquisición de conocimiento, manejo y cumplimentación de los prerrequisitos
4. Identificación de los peligros químicos, biológicos y físicos en restauración social y comercial
5. Análisis de los puntos de control críticos en restauración
6. Cumplimentación de la documentación relativa a la appcc
7. Habilidades de gestión, personales y sociales

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

