

ANÁLISIS DE PUNTOS CRÍTICOS



Área: HOSTELERÍA Y TURISMO
Duración: 33h
Metodología: online

Objetivos

Aplicar, mantener y actualizar el sistema APPCC.

Contenidos y estructura del curso

1. Análisis de peligros y puntos de control críticos 1.1. Adquisición de conocimientos de una APPCC 1.2. Identificación de los peligros químicos, biológicos y físicos en restauración social y comercial. 1.3. Análisis de los Puntos de Control Críticos en restauración. 1.4. Adquisición de conocimiento, manejo y cumplimentación de los prerrequisitos. 1.5. Cumplimentación de la documentación relativa a la APPCC.

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

