

Formación en Higiene alimentaria i APPCC (Análisis de puntos de control críticos)

Objetivo del curso:

Conocer los factores que favorecen el crecimiento microbiológico y así disponer de herramientas prácticas para evitar la contaminación de alimentos y prevenir problemas de salud de la persona consumidora final. Obtener el certificado de manipulación de alimentos y APPCC.

Fechas previstas: a determinar

Horario: de 9:30 a 14:30h

Horas totales: 10 horas

Perfil de entrada del alumnado:

- Personas desocupadas
- Disponibilidad horaria mañana.
- Motivación en el sector de la alimentación.

Programa Formativo:

FORMACIÓN PROFESIONALIZADORA

10 horas:

Módulo 1. Cualidad de los alimentos
Módulo 2. Toxiinfecciones alimentarias
Módulo 3. Composición de los grupos de alimentos asociados a su susceptibilidad del desarrollo microbiano.
Módulo 4. Conservación de los alimentos
Módulo 5. Higiene personal
Módulo 6. Principios básicos del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
Módulo 7. Alergias alimentarias

Principales salidas profesionales:

- Curso requerido por ocupaciones relativas a hostelería, industria y comercio.