

Modalidad: curso e-Learning Duración: 75 horas

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

Aplicar las técnicas adecuadas de higiene y SANIDAD alimentaria en el puesto de trabajo.

## CONTENIDOS

UD1. Gestión de la seguridad alimentaria.1.1 Conocimiento de los conceptos básicos de la seguridad alimentaria.1.2 Identificación de los principios de la gestión de la seguridad alimentaria.1.3 Conocimiento de los conceptos generales de la seguridad alimentaria.1.4 Conocimiento y aplicación de la legislación y normativa.UD2. Organización de la función de seguridad alimentaria.2.1 Organización y coordinación.2.2 Comunicación externa e interna.2.3 Realización de auditorías.UD3. Aplicación de los principios de gestión por procesos.3.1 Identificación de los procesos.3.2 Planificación de los procesos.3.3 Conocimiento de la medida de procesos.3.4 Aplicación de mejoras de procesos.UD4. Planificación y realización de productos inocuos.4.1 Planificación del diseño y desarrollo.4.2 Aplicación de planes o programas de requisitos.4.3 Identificación de etapas previas a un plan APPCCUD5. Manipulación de alimentos.5.1 Realización de la higiene alimentaria.5.2 Prevención de la contaminación de los alimentos.5.3 Aplicación de las medidas correctas de Higiene.5.4 Realización de la limpieza y desinfección de locales y equipos.UD6. Organización del entorno en la manipulación de alimentos.6.1 Conservación de alimentos.6.2 Almacenamiento de los alimentos.6.3 Realización de un diseño y su implantación de un plan APPCC.UD7. Implantación de un sistema de seguridad alimentaria.7.1 Realización de la trazabilidad.7.2 Aplicación de las acciones correctivas.7.3 Manejo y retirada de productos no seguros.

