

FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA

Nº CURSO: 5002 DENOMINACIÓN: FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA
Food Defense, Appcc, Limpieza y Desinfección

OBJETIVO: Identificar los conceptos básicos de Food Defense, APPCC y limpieza y desinfección en los productos hortofrutícolas.

DURACIÓN: 10H Del 04-06 al 07-06 de Lunes a Jueves de 19:00 a 21:30

INCLUYE CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

CONTENIDOS FORMATIVOS:

1. HIGIENE ALIMENTARIA
2. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS
3. LOS GÉRMENES
4. MEDIDAS DE HIGIENE PERSONAL Y HÁBITOS CORRECTOS
5. TOXXINFECCIONES ALIMENTARIAS
6. TRATAMIENTOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
7. HIGIENE DE LAS INSTALACIONES, MÁQUINAS Y ÚTILES DE TRABAJO. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE
8. APLICACIÓN DEL SISTEMA APPCC
9. HIGIENE ALIMENTARIA DEL SECTOR DE MANIPULADO DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS
10. APPCC
11. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
12. FOOD DEFENSE

La selección será por orden de inscripción bajo los criterios de las bases de la convocatoria, con preferencia de personas ocupadas con un número limitado de desempleadas.

Inscripciones:

Para inscribirte rellena la Ficha inscripción junto con la siguiente documentación:

- Copia de DNI
- Trabajadores/as en activo – Copia de la última nómina (sólo cabecera de datos) o copia recibo RETA según sea el caso
- Desempleados/as inscritos – Copia de la tarjeta de Desempleo

y enviar por email a: formacion@gruporubio.net ó en oficinas

Financian: