

CURSO DE NORMAS HIGIÉNICO SANITARIAS PARA HOSTELERÍA.

60 horas

OBJETIVO:

Este curso está dirigido a aquellos alumnos que buscan:

- Identificar los distintos agentes que pueden afectar al producto final poniendo en peligro la cadena alimentaria.
- Analizar cómo establecer sistemas de trazabilidad y diferentes actuaciones ante crisis alimentarias.
- Adquirir los fundamentos de la legislación alimentaria existente y conocer su alcance.
- Diseñar, implantar y desarrollar sistemas de autocontrol eficaces conforme a los principios del Sistema de Análisis y Puntos de Control Críticos (APPCC)

CONTENIDO

Tema 1. Guía para el diseño de aplicación de un Sistema análisis de peligros y puntos de control

Tema 2. Creación de un equipo para la implantación del sistema APPCC

Tema 3. Descripción de las actividades y de los productos

Tema 4. Evaluación de los peligros

Tema 5. Determinación de los puntos críticos

Tema 6. Establecimientos de puntos críticos.

Tema 7. Adopción de medidas correctoras

Tema 8. Comprobación del sistema

Tema 9. Plan de APPCC

Tema 10. Alérgenos alimentarios

Manual de Higiene y Sanidad para Hostelería