

Formació en Higiene alimentària i APPCC (Anàlisi de punts de control crítics)

Objectiu del curs:

Conèixer els factors que afavoreixen el creixement microbiològic i així disposar d'eines pràctiques per evitar la contaminació dels aliments i prevenir problemes de salut de la persona consumidora final. Obtenir el certificat de manipulació d'aliments i APPCC.

Dates previstes: a determinar

Horari: de 9.30h. a 14.30h.

Total hores: 10 hores

Perfil d'entrada de l'alumnat:

- Persones desocupades
- Disponibilitat horària matí
- Motivació vers el sector alimentari.

Programa Formatiu:

FORMACIÓ PROFESSIONALITZADORA

10 hores:

Mòdul 1. Qualitat dels aliments
Mòdul 2. Toxiinfeccions alimentàries
Mòdul 3. Composició dels grups d'aliments associats a la seva susceptibilitat del desenvolupament microbià.
Mòdul 4. Conservació dels aliments
Mòdul 5. Higiene personal
Mòdul 6. Principis bàsics de l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC)
Mòdul 7. Al·lèrgies alimentàries

Principals sortides professionals:

- Curs requerit per ocupacions relatives a l'hostaleria, indústria o comerç.