



**FICHA TÉCNICA DE LA ACCIÓN FORMATIVA**

<b>Denominación de la Acción Formativa</b>	<b>SEGURIDAD ALIMENTARIA: SISTEMAS DE AUTOCONTROL PARA LOS SERVICIOS DE COCINA Y COMEDOR</b>
--	--

<b>Descripción de la Acción Formativa</b>	
<b>Modalidades:</b>	<b>A distancia</b>
<b>Nº de Horas:</b>	<b>80 horas</b>
<b>Material:</b>	<b>Pack de formación con manual</b>

**Objetivo del Curso**

El objetivo de este curso es conocer los conceptos fundamentales en prevención de riesgos laborales y la base legal en la que se desarrollan. Identificar los riesgos existentes en los lugares de trabajo para formar al alumno en su detección y prevención. Saber los factores influyentes en el esfuerzo diario del trabajo para valorar las consecuencias sobre nuestro estado físico y mental. Analizar los medios de protección y sus aplicaciones como elementos de seguridad. Conocer los métodos y equipos necesarios que deben disponer todas las empresas, para afrontar con seguridad una situación de emergencia. Contribuir a la formación e información de los trabajadores sobre los riesgos específicos de su puesto de trabajo. Diferenciar las características que debe reunir el equipamiento de trabajo. Conocer la forma segura de manipular una carga de forma manual.

**Contenidos**

Conceptos de Seguridad e Higiene Alimentaria. Peligros Relacionados con el Consumo de Alimentos. Manipuladores de Alimentos. Limpieza, Desinfección y Plagas. Condiciones Generales de los Locales, Equipos y Utensilios. Temperaturas. Prácticas Correctas de Higiene. El Sistema del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). El Etiquetado de los Alimentos.

**SEGURIDAD ALIMENTARIA:  
SISTEMAS DE AUTOCONTROL  
PARA LOS SERVICIOS DE COCINA  
Y COMEDOR**

