



FormainnovaBio ofrece un 50% de descuento en su curso sobre requisitos higiénico–sanitarios

01-11-2016

Hasta finales del mes de noviembre FormainnovaBio ofrece un 50% de descuento en su *Curso sobre requisitos higiénico–sanitarios en establecimientos de hostelería y restauración*; una formación esencial para evitar riesgos innecesarios en materia de seguridad alimentaria y ahora, a un precio inmejorable para todos nuestros lectores.

El cumplimiento de los pre-requisitos higiénico-sanitarios es la mejor manera de evitar riesgos innecesarios en materia de seguridad alimentaria... riesgos que podrían echar por tierra la reputación de una empresa de hostelería. Además, los requisitos higiénico-sanitarios son condición previa e ineludible antes de implantar un sistema de autocontrol sanitario basado en los principios del sistema APPCC. Por todo ello, el *Curso sobre requisitos higiénico – sanitarios en establecimientos de hostelería y restauración* es una formación esencial para cualquier profesional del sector.

El objetivo general del curso es conocer los requisitos higiénico-sanitarios y las buenas prácticas de fabricación que debe cumplir cualquier establecimiento de restauración, como respuesta a las exigencias de la administración sanitaria, la prevención de problemas de seguridad alimentaria para los clientes y como requisito previo para el buen funcionamiento de un sistema de autocontrol sanitario APPCC en empresas que lo requieran.

Está dirigido fundamentalmente a los profesionales de cocina y gerencia que cuenten ya con conocimientos básicos en seguridad e higiene alimentaria.

Conocimientos especializados del curso

1. Identificar las posibles fuentes de contaminación cruzada en una cocina, para evitar su aparición.
2. Conocer la importancia de trazabilidad, así como el papel del manipulador de alimentos.
3. Saber cómo se transmiten los gérmenes a través del manipulador de alimentos.
4. Tomar conciencia de los peligros asociados a cada etapa durante el proceso de elaboración de una comida.

5. Decidir la idoneidad de los proveedores y las materias primas.
6. Conocer la importancia de la calidad del agua, así como la trascendencia de la correcta realización del plan de limpieza y desinfección.
7. Saber los tipos de plagas que pueden aparecer en nuestro establecimiento.
8. Ser consciente de la importancia de la correcta gestión de los residuos.

Objetivos especializados de habilidades

1. Diseñar adecuadamente una cocina.
2. Lotear adecuadamente los productos cocinados.
3. Manipular higiénicamente los alimentos.
4. Evitar que los peligros identificados desencadenen una toxi-infección alimentaria en el consumidor.
5. Comprender las fichas técnicas y de seguridad de los productos de limpieza y desinfección así como elegir los más adecuados para nuestro establecimiento.
6. Vigilar la aparición de plagas en nuestro establecimiento.
7. Realizar correctamente la gestión de nuestros residuos.
8. Realizar correctamente lotes de productos cocinados con fines de trazabilidad.

Tipo de formación

Para profesionales particulares se estima una dedicación de unas 30 horas en un periodo de cuatro semanas.

Para las empresas se ofrece el curso en forma presencial en las instalaciones de la propia compañía. La duración en este caso está estimada entre 4 y 6 horas y las fechas son a convenir (también está disponible en formato *on line* o a distancia).

Así mismo, las empresas se pueden beneficiar de tres meses de asistencia técnica adicional una vez finalizada la formación y de la bonificación de la Fundación Tripartita.

– Precio habitual: 120 €.

– Precio reducido (hasta final de noviembre): 60 €.

Información: [Curso sobre requisitos higiénico – sanitarios en establecimientos de hostelería y restauración.](#)

Noticias Relacionadas

- Abierta la convocatoria de los cursos on line sobre control de alérgenos en hostelería