



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Secciones / Formación y libros /

Formación en seguridad alimentaria para trabajadores/as de cocinas hospitalarias

## Formación en seguridad alimentaria para trabajadores/as de cocinas hospitalarias

Miércoles, 21 de marzo 2018

**Mejorar las competencias de los manipuladores de alimentos en las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos en colectividades, o cubrir las necesidades formativas derivadas del Reglamento Europeo 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor con respecto a los alérgenos, son los pilares sobre los que se asientan los nuevos cursos impartidos por Alimentconsulting y organizados por Ulteira Formación.**

Ulteira Formación y [Alimentconsulting](#) han llegado a un acuerdo para realizar formación en temas relacionados con la seguridad alimentaria y dirigida al personal de los servicios de alimentación, especialmente los relacionados con los servicios en clínicas y hospitales.

Los objetivos principales de la formación son:

- La mejora en las competencias de los manipuladores de alimentos, respecto a las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos.
- Concienciar sobre los riesgos alimentarios presentes durante la manipulación de alimentos y mejorar las capacidades para detectarlos durante la práctica de las tareas diarias.
- Identificar los puntos críticos que se deben gestionar, basándose en el APPCC y la implementación de los requisitos.
- Resolver dudas sobre los aspectos significativos relativos a la gestión de la seguridad alimentaria.

Las primeras formaciones de este programa están destinadas al personal manipulador de las cocinas, pero está previsto que la programación de los cursos continúe ampliándose al resto de servicios relacionados con la alimentación.

Está programado, por ejemplo, un curso destinado a los/as auxiliares de planta o unidades con tareas destinadas al servicio de alimentación o uno dirigido a las personas interesadas en los servicios de alimentación en línea fría. En este último caso se darán a conocer los conceptos más relevantes del sistema y las buenas prácticas de manipulación relacionadas con este tipo de servicio. También están programados otros cursos sobre el diseño y la implementación de un sistema de autocontrol basado en el APPCC, en las cocinas hospitalarias.

Las formaciones se impartirán en las instalaciones de Ulteira Formació (Muntaner, 262, Barcelona), y serán impartidas por **Sandra Gómez**, directora de Alimentconsulting.

Las formaciones destinadas a los manipuladores de alimentos serán programadas en dos turnos (mañana y tarde), para adaptarse a las necesidades horarias de los colectivos.

En el mes de abril están programadas dos formaciones destinadas al personal manipulador de los centros:

1. Miércoles, 4 de abril de 2018. **Formación para manipuladores de alimentos** (edición de mañana y tarde).
2. Miércoles, 8 de abril de 2018. **Gestión de alérgenos al servicio de la alimentación** (edición de mañana y tarde).

Para más información, os dejamos los links con los diferentes contenidos y horarios:

- [Manipuladores de alimentos \(mañana\)](#).
- [Manipuladores de alimentos \(tarde\)](#).
- [Gestión de alérgenos al servicio de la alimentación \(mañana\)](#).
- [Gestión de alérgenos al servicio de la alimentación \(tarde\)](#).

**Noticias Relacionadas**

- [Las diez informaciones más leídas sobre seguridad alimentaria en lo que va de año](#)
- [Las siete reglas básicas e ineludibles para prevenir la contaminación cruzada en la cocina](#)
- [Los altos niveles de seguridad alimentaria de hoy en día, no deben ser motivo de relajación](#)
- [Claves para unas buenas prácticas de seguridad alimentaria, en las cocinas de los colegios](#)