



Formación para aprender a gestionar con éxito los procesos higiénico-sanitarios

15-10-2014

El pasado día 17, se abrió la convocatoria del curso *Control avanzado en procesos de cocina*, una formación dirigida a profesionales del canal horeca con conocimientos básicos sobre gestión de los requisitos higiénico-sanitarios y manipulación segura de alimentos en el sector de hostelería y restauración.

Finalizamos la publicación de la trilogía de cursos enfocados a la seguridad alimentaria en hostelería, diseñados por FormainnovaBio, con la información sobre el curso *Control avanzado en procesos de cocina*.

La aparición periódica de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria y otros casos de contaminación de alimentos en establecimientos de restauración y cocinas industriales, están directamente relacionados con fallos en los sistemas de seguridad implantados. Todo ello pone en peligro, no sólo la salud de los comensales, sino la propia supervivencia de la empresa.

Por otra parte, según la legislación europea y nacional vigente, los operadores alimentarios son los únicos responsables en materia higiénico sanitaria de que ocurre en sus establecimientos y deben implantar sistemas de autocontrol sanitario basados en los principios de APPCC (análisis de peligros y puntos de control crítico). Además, deben garantizar la formación idónea a sus trabajadores en concordancia con las tareas que realicen y su responsabilidad.

Por todo ello, Formainnova Bio ha diseñado este curso para mejorar las competencias de los profesionales del sector de la restauración (gerentes, chef, cocineros, auxiliares) para poder organizar y gestionar con éxito los procesos higiénico-sanitarios en las cocinas a través del conocimiento, la elaboración y el uso del diagrama de flujo como base de la gestión de los procesos, siguiendo los principios del sistema APPCC.

Los contenidos concretos del curso están estructurados alrededor de los siguientes temas:

- Bases del control higiénico sanitario de procesos en las cocinas industriales.
- Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) en procesos de cocina. Enfoque por procesos y el diagrama de flujo.

- Medidas preventivas de carácter general.
- Identificación de peligros. El sistema “anti-error” para la determinación de peligros significativos en las operaciones de cocina.
- Identificación y vigilancia de los Puntos de Control Críticos en los procesos de cocina.
- Registros necesarios en los trabajos de cocina, y aplicación de acciones correctoras.
- Desarrollo, verificación y revisión diagramas de flujo aplicado a cocinas industriales.
- Control y gestión de nuevos peligros alimentarios: alérgenos.

Se trata de una formación *on line* con tutor para los profesionales particulares (de 15 a 20 horas durante un periodo de cuatro semanas) y con la opción del formato presencial para las empresas.

Información profesionales particulares: [Control avanzado en procesos de cocina](#).

Información empresas: [Control avanzado en procesos de cocina](#).

Artículos relacionados:

[‘Nueva convocatoria de los cursos on line sobre control de alérgenos en hostelería’](#).

[‘Curso sobre requisitos higiénico–sanitarios en los establecimientos de hostelería’](#).