

2017



CURSO SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA



ICTE FORMACIÓN
Instituto para la Calidad Turística Española

Inicio: 3 y 4 Mayo

Duración: 12 horas

formacion@icte.es
www.calidaduristicaahoy.es
Tel. 915 331 000



RESUMEN

MODALIDAD	DURACIÓN	INVERSIÓN	FECHA
Presencial o in company	12 horas	650€ (exento de IVA)	3 y 4 Mayo

Incluye: docencia, material técnico actualizado, certificado de asistencia y participación en formato digital, y cafés para los cursos presenciales. Formación exenta de IVA.

(*) La primera y la segunda inscripción están sujetas al importe general, por lo que los descuentos se aplicarán a partir de la siguiente escala:

- Desde la 3ª hasta la 5ª inscripción enviada por la misma empresa/particular: 10% sobre el importe total de cada curso
- A partir de la 5ª inscripción enviada por la misma empresa/particular: 15% sobre el importe total de cada curso

Las empresas certificadas y adheridas al ICTE que mantienen la certificación vigente de la Q de Calidad Turística dispondrán de un descuento del 10% sobre el importe total de cada curso.

Los descuentos no son acumulables.

Este curso es bonificable por la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo. El ICTE gestionará en su caso dicha bonificación de forma gratuita. Consulte condiciones en la ficha de inscripción.

DIRIGIDO A

Destinado a profesionales con múltiples perfiles que sean responsables de calidad, técnicos, consultores o profesionales implicados en la implantación de un sistema de APPCC.

OBJETIVOS

Que los participantes adquieran las competencias, es decir, los conocimientos, habilidades y aptitudes necesarias de seguridad alimentaria e higiene. Al finalizar la acción formativa los participantes serán capaces de:

- Reconocer los peligros y riesgos que puede haber en cada establecimiento.
- Familiarizarse con los diferentes apartados del manual APPCC.
- Atender y acompañar una auditoría sanitaria de las administraciones sanitarias.

- Conocer las normas básicas y avanzadas de manipulación de alimentos.

DIPLOMA DE APROVECHAMIENTO

Los participantes recibirán a la finalización del curso, el Diploma acreditativo de aprovechamiento del Curso Formativo, expedido por ICTE Formación y firmado por el Director General.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. Introducción a la higiene alimentaria: conceptos básicos.

- Introducción al curso.
- Legislación.
- Pautas de higiene alimentaria.
- Peligros, riesgos y contaminaciones: definiciones, medidas preventivas y correctoras.

MÓDULO 2. APPCC: El sistema de autocontrol.

- Objetivos y metodología del APPCC.
- Prerrequisitos.
- Análisis de peligros y puntos de control críticos.
- Verificación del sistema.
- Casos prácticos.

MÓDULO 3. Análisis de los procesos según la Serie de Normas UNE 167000

- Documentación del SGC.
- Política, objetivos, manual de calidad.
- Procedimientos e instrucciones.
- Indicadores y registros.
- Test de evaluación.

FECHA Y LUGAR DE CELEBRACIÓN

Los cursos pueden ser impartidos presencialmente en las oficinas del ICTE, calle Raimundo Fernández Villaverde, 57 de Madrid.

Además también podrá impartirse bajo modalidad in company bajo petición y a partir de 3 alumnos. Para formación in company fuera de la ciudad de Madrid los desplazamientos y dietas no están incluidos en el precio.

INSCRIPCIÓN

Cumplimente el formulario de inscripción (anexo 1).