

2017



PRESENCIAL!
28 Septiembre
MADRID

CURSO SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA EN EL SECTOR TURÍSTICO (APPCC)

(CURSO BONIFICABLE POR LA FUNDACIÓN ESTATAL PARA
LA FORMACIÓN EN EMPLEO)

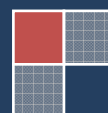


28 Septiembre 2017

Duración: 8 horas

ICTE FORMACIÓN
Instituto para la Calidad Turística Española

www.calidaduristica hoy.es
Tel. 915 331 000



RESUMEN

MODALIDAD	DURACIÓN	INVERSIÓN	FECHA	HORARIO
Presencial	8 horas	350€*	28 Septiembre	De 9:30 a 18:30

Incluye: docencia, material técnico, certificado de asistencia y participación en formato digital, y cafés (almuerzo no incluido). 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.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. Introducción a la higiene alimentaria: conceptos básicos

- Introducción al curso
- Normas de calidad turística para el sector de la restauración
- 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.
- Test de evaluación.

FECHA Y LUGAR DE CELEBRACIÓN

El curso será impartido 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).