

INAD066PO. SEGURIDAD LABORAL Y CALIDAD ALIMENTARIA EN EL COMERCIO MINORISTA DE CÁRNICOS Y DERIVADOS.

Código: INAD066PO

Horas: 30

Descripción del curso:

Acerca de este curso

Cod: INAD066PO

Unidad 1. ELABORACIÓN, REALIZACIÓN Y SEGUIMIENTO DE PLANES DE LIMPIEZA DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES UTILIZADOS EN COMERCIOS ALIMENTARIOS.

Unidad 2. ESTABLECIMIENTO DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA BASADO EN EL APPCC Y CONTROL DE LA TRAZABILIDAD.

Unidad 3. ESTABLECIMIENTO Y SUPERVISIÓN DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y DE LOS PELIGROS ASOCIADOS A LOS MALOS HÁBITOS HIGIÉNICOS.

Unidad 4. GESTIÓN DEL TRATAMIENTO DE LOS RESIDUOS Y SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL NO DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO (SANDACH) DE FORMA SELECTIVA.

Unidad 5. ESTABLECIMIENTO DE LOS SISTEMAS QUE DETERMINAN LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS EXPUESTO PARA LA VENTA.

Unidad 6. RIESGOS LABORALES GENERALES Y ESPECÍFICOS EN EL SECTOR DEL COMERCIO MINORISTA DE LA CARNE.

Unidad 7. SEGURIDAD EN EL MANEJO DE LOS EQUIPOS DE TRABAJO ESPECÍFICOS EN EL SECTOR DEL COMERCIO MINORISTA DE LA CARNE

¿Qué aprenderás?

Determinar protocolos de manipulación de alimentos aplicando las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para supervisar la manipulación de los productos alimentarios.