

El objetivo general consiste en capacitar al alumnado para aplicar prácticas básicas de seguridad alimentaria, higiene, manipulación de alimentos y control preventivo mediante planes de higiene y principios del sistema APPCC, favoreciendo una actuación responsable en cualquier puesto relacionado con alimentos.

Objetivos específicos

- Reconocer los riesgos alimentarios básicos y la responsabilidad del trabajador en su prevención.
- Aplicar normas esenciales de higiene, control de alérgenos, trazabilidad y manipulación segura.
- Identificar buenas prácticas de conservación, transporte, almacenamiento y control de temperaturas.
- Comprender la función del APPCC, las desviaciones, las acciones correctoras y la mejora continua del sistema.

El contenido incluye:

24 vídeos

10 Documentos descargables

37 Actividades prácticas