



Títol de l'activitat	APPCC Seguretat i Higiene Alimentària (Hoteleria)		
Codi	0000240020		
Nivell educatiu	Cicles formatius	Modalitat	Presencial
Hores presencials	15	Hores certificades	15

PROFESSORAT

Formador: Sr. Faust Ferrer.

Formació teòrica i pràctica adreçada al professorat d'hoteleria i turisme i indústria alimentària

DESCRIPCIÓ DE L'ACTIVITAT

Curs teòric-pràctic sobre els autocontrols en la indústria alimentària. Es treballaran mitjançant teoria i casos pràctics els diferents controls necessaris, la implantació del sistema APPCC. Les revisions e inspeccions sanitàries i els registres necessaris.

Es compaginaran exposició magistral amb la participació mitjançant exercicis, casos pràctics, debats...

Aquesta activitat forma part de les actuacions destinades a la formació, perfeccionament mobilitat del professorat de formació professional, finançades pel Ministerio de Educación y Formación Profesional i cofinançades pel Fons Social Europeu, per la qual cosa es farà constar aquest finançament en les actuacions que se'n derivin.



CONTINGUTS

1. Els perills en la indústria alimentària i restauració
 - 1.1. Perills físics
 - 1.2. Perills Químics
 - 1.3. Perills biològics.
 - 1.3.1. Característiques dels microorganismes
2. Neteja i desinfecció.
 - 2.1. Conceptes claus
 - 2.2. Productes i materials específics
3. Bones pràctiques higièniques en recepció, emmagatzematge segons els aliments específics
4. Bones pràctiques en la gestió de les matèries primeres en el dia a dia
5. Plans de control o prerequisits
 - 5.1. Plans de neteja i desinfecció
 - 5.2. Plans de Control de temperatures
 - 5.3. Plans de control de proveïdors
 - 5.4. Altres plans de control
6. APPCC en la indústria.
 - 6.1. Conceptes claus i exemples
 - 6.2. Possibilitat d'implementar-se en restauració??
7. Inspeccions sanitàries

Aquesta activitat forma part de les actuacions destinades a la formació, perfeccionament mobilitat del professorat de formació professional, finançades pel Ministerio de Educación y Formación Profesional i cofinançades pel Fons Social Europeu, per la qual cosa es farà constar aquest finançament en les actuacions que se'n derivin.



OBJECTIUS

- Tenir coneixement dels factors de creixement i inhibició dels perills microbiològics i paràsits
- Instal·lar mesures de prevenció en la aparició dels perills sanitaris
- Conèixer els millors productes de neteja i desinfecció i el seu funcionament
- Entendre la importància d'una bona recepció com a primera mesura de prevenció dels perills
- Conèixer les característiques de l'emmagatzematge i valorar la vida útil de les matèries primeres
- Compartir i definir estratègies durant el dia a dia sobre la gestió dels productes alimentaris
- Conèixer la importància dels autocontrols
- Saber dissenyar uns plans de autocontrols bàsics i efectius per la gestió de la qualitat.
- Entendre el concepte del sistema APPCC i definir el grau d'implementació real en un negoci.

CALENDARI DE L'ACTIVITAT:

04/07- de 9:30 a 13:30 → 4h

05/07- de 9:30 a 13:30 → 4h

06/07- de 9:30 a 13:30 → 4h

07/07- de 9:30 a 12:30 → 3h

Lloc de realització

Lloc:	Escola d'Hoteleria i turisme de Lleida	Ptda. Caparrella, s/n 25192
--------------	--	-----------------------------

Aquesta activitat forma part de les actuacions destinades a la formació, perfeccionament mobilitat del professorat de formació professional, finançades pel Ministerio de Educación y Formación Profesional i cofinançades pel Fons Social Europeu, per la qual cosa es farà constar aquest finançament en les actuacions que se'n derivin.