MANIPULACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS PROCEDENTES DE SERVICIOS DE CATERING EN LA ZONA DE LAVADO

SKU: CT0399

Horas: 35

DIRIGIDO A

COMPETENCIAS

CONTENIDO

1 Manejo de residuos y desperdicios 2 Eliminación de residuos y control de plagas 3 Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos. aplicaciones prácticas 4 Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos alimentarios 5 Tipos de enfermedades transmitidas por incorrecta manipulación de residuos alimentarios 6 Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas. químicas y biológicas 7 Salud e higiene personal: factores. materiales y aplicaciones 8 Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC 9 Guía de prácticas correctas de higiene GPCH. Aplicaciones