

Higiene y buenas prácticas profesionales

Garantice la seguridad y la calidad de sus productos mediante la formación «Higiene y buenas prácticas profesionales», indispensable para cumplir los requisitos normativos del sector.

100% en línea
DURACIÓN ESTIMADA: 2 H

Objetivos de la formación

Esta formación tiene como objetivo proporcionar un mejor conocimiento de las buenas prácticas de higiene en el entorno de trabajo, a través de los siguientes objetivos:

- Precisar el contenido de la normativa de seguridad alimentaria para comprender la importancia y el impacto de esta normativa en el día a día.
- Identificar los riesgos biológicos, físicos, químicos y relacionados con los alérgenos para estar más atento a sus prácticas y a su entorno de trabajo.
- Explicar las buenas prácticas de higiene relacionadas con el personal para aplicarlas en el día a día.
- Explicar las buenas prácticas de higiene relacionadas con el entorno de trabajo para aplicarlas en el día a día.

¿PARA QUIÉN?

- Jefe/a de equipo de producción
- Personal de producción en panadería
- Operario/a de producción industrial
- Responsable del personal de ventas en panadería, pastelería o punto caliente
- Vendedor/a en panadería, pastelería o punto caliente

REQUISITOS PREVIOS

- No se requieren conocimientos previos.

El programa de esta formación

Parte 1: Enfoque en la seguridad alimentaria

- Descubrir los principales retos en materia de seguridad alimentaria
- Las reglas del sector alimentario
- Cómo responden las empresas a la normativa
- El mundo invisible de los microorganismos
- Los peligros físicos, químicos y relacionados con los alérgenos
- En busca de las fuentes de contaminación

Parte 2: Combatir las fuentes de contaminación procedentes del personal

- Comprender los riesgos relacionados con el personal
- La indumentaria profesional
- El lavado de manos
- Las enfermedades y las heridas

Parte 3: Combatir las fuentes de contaminación relacionadas con el entorno

- Comprender los riesgos relacionados con el entorno
- Las medidas de prevención
- La limpieza
- El control de plagas

Información clave sobre esta formación

MÉTODOS DE EVALUACIÓN

- Un programa de formación está compuesto por uno o varios cursos (módulos).
- Para cada curso, hay un cuestionario final para evaluar los conocimientos adquiridos (3 intentos posibles). Al obtener un mínimo del 80 % de respuestas correctas en la evaluación final, validará el curso correspondiente.
- La realización de todos los módulos que componen el programa de formación acreditará su participación en la formación.

¿Tiene alguna discapacidad? Contáctenos y le acompañaremos en su proceso de formación. La mayoría de nuestras formaciones son accesibles en línea. Para acceder al curso, necesita una conexión a internet y un ordenador, tableta o teléfono móvil. Para nuestras formaciones prácticas, será necesario un intercambio para conocer sus necesidades y así poder ayudarle a elegir el programa más adecuado.

EQUIPAMIENTO NECESARIO

- Disponer de un teléfono móvil, tableta/ordenador y material de audio (auriculares).
- Disponer de acceso a Internet/web y de una dirección de correo electrónico.
- Disponer de un soporte para tomar notas y almacenar los documentos descargables del curso.

MODALIDADES Y PLAZOS DE ACCESO

- Una implementación sencilla, sin trámites administrativos: solo tiene que facilitarnos los datos de contacto de sus empleados y el programa elegido.
- Los accesos se activan en un plazo de 48 horas y, posteriormente, cada participante dispone de un acceso individual durante 1 mes a su formación 100 % en línea.
- También se le proporciona una guía de buenas prácticas para facilitar la implementación de la formación entre sus equipos.

MÉTODO PEDAGÓGICO

- La formación se realiza en línea, de forma asíncrona, individual y personal, a través de una plataforma de formación. Es interactiva e incluye recursos de texto, imagen, audio y vídeo, actividades y cuestionarios para evaluar los conocimientos adquiridos. Puede realizar los cursos en el orden que desee y repetirlos tantas veces como sea necesario.
- Nuestro equipo pedagógico hará un seguimiento de su progreso y estará a su disposición durante toda la formación.