

APPCC Y MANIPULADOR DE ALIMENTOS, SECTOR BODEGAS.

MODALIDAD: Presencial

DURACIÓN: 15 Horas

OBJETIVO:

El objetivo del curso es proporcionar a los trabajadores los conocimientos teóricos y prácticos que se precisan para obtener el certificado de manipulador de alimentos, así como la implantación y gestión del sistema APPCC en la industria del vino.

CONTENIDO:

Los alimentos. Definición y clasificación.
Alteraciones y contaminaciones de los alimentos. Causas más frecuentes.
Conservación de los alimentos.
Buenas prácticas de higiene.
Aspectos microbiológicos del vino.
Concepto y criterios en la calidad del vino.
El sistema APPCC. Legislación.
Aplicación del sistema APPCC en la industria del vino.
Requisitos previos de higiene en bodega.
Documentación y registros.