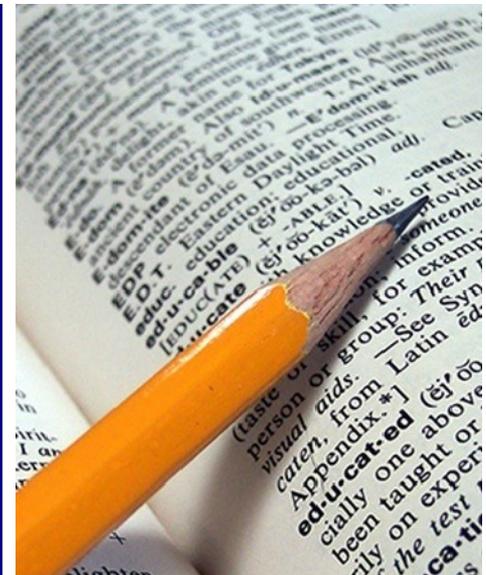


ágorAstur[®]
formación



APPCC

(Análisis de Peligros y Puntos del Control Crítico)

Higiene Alimentaria

¡Nuestro objetivo, tu futuro!

www.agorastur.es

¿QUIÉNES SOMOS?

ágorAstur Formación nació en el año 2013 con la plena convicción de que la formación es la mejor herramienta para cambiar y mover el mundo.

Nuestro equipo está integrado por profesionales especializados en cada rama, con el fin de **“AYUDARTE A QUE CONSIGAS CON ÉXITO AQUELLO QUE TE PROPONES”**, mediante una formación adaptada al alumno y a sus necesidades. ágorAstur Formación ha sido galardonada con los siguientes sellos de calidad:



ICEEX
EXCELENCIA EDUCATIVA
CENTRO CERTIFICADO Nº 202156



SISTEMA DE FORMACIÓN

TUTORÍAS PERSONALES: el equipo docente está integrado por profesionales con una amplia experiencia en el campo de la formación. Ellos te acompañarán a lo largo de todo el proceso, adaptándose a tus necesidades.

HORARIOS FLEXIBLES: para que puedas realizar las tutorías en el horario que mejor se adapte a tus necesidades.

AULAS DE ESTUDIO: amplias zonas de estudio donde ponemos a tu disposición conexión WiFi, proyectores, pantallas digitales interactivas, ordenadores, etc.

MATERIALES: trabajamos con las mejores editoriales, eso nos garantiza que los contenidos sean didácticos y estén actualizados.

SEMINARIOS PRÁCTICOS: complementamos la formación con seminarios de temas transversales abiertos a todo nuestro alumnado durante toda la vigencia de su matrícula.

PRÁCTICAS EN EMPRESA: tenemos convenios de colaboración con más de 500 empresas sectoriales, muchas de ellas con presencia nacional, donde podrás adquirir la competencia profesional necesaria, cubierto con un seguro de accidentes en todo momento.

AGENCIA DE COLOCACIÓN: somos **agencia de colocación autorizada por el Servicio Público de Empleo con número 030000055** para la casación de ofertas y demandas de empleo, tanto para nuestros alumnos como para el resto de personas que estén interesadas, así como, las empresas en búsqueda activa de perfiles.

DESCRIPCIÓN

Con este **curso de higiene alimentaria** se podrá garantizar un mayor nivel de protección de los consumidores en relación con la seguridad alimentaria. Además, se desarrollarán los conocimientos necesarios para crear, aplicar y mantener un procedimiento permanente basado en los principios del APPCC.

DIRIGIDO A

Este curso está especialmente dirigido a aquellas personas que, habiendo adquirido un curso de dietética, quieran complementar su formación teórica ampliando contenidos con este curso.

PROGRAMA Y CONTENIDO

1. El contenido teórico del curso se encuentra dividido en los siguientes bloques:

- Fundamentos de seguridad alimentaria
- Introducción al análisis de peligros y puntos de control
- Introducción a los peligros. Importancia y control
- Etapas de un sistema APPCC
- Planes generales de higiene en las empresas Alimentarias
- Implantación y mantenimiento de un sistema APPCC

2. Practicas en empresa.

Una vez superado los contenidos teóricos realizarás las prácticas en una empresa del sector donde dispondrás de 250 horas para poner en práctica los conocimiento teóricos aprendidos.

SALIDAS PROFESIONALES

- Operario de control de calidad
- Operario de control y mantenimiento de alimentos
- Servicios de restauración

FORMACIÓN ASOCIADA Y COMPLEMENTARIA

- Manipulador de alimentos
- Prevención de riesgos laborales nivel básico

DATOS DE INTERÉS

Seminarios complementarios:

- Nutrición
- Inglés
- Ofimática
- Manipulador de Alimentos
- Primeros Auxilios
- Matemáticas

ágorAstur Formación dispone de bolsa de empleo propia además de ser **agencia de colocación autorizada del Servicio Público de Empleo**





www.agorastur.es

C/ Uría 32, Entlo. **Oviedo**

C/ Marqués de Casa Valdés 83, bajo. **Gijón**

C/ Juan XXIII, 22 bajo. **Avilés**

C/ Belarmino Tomás 6, bajo. **Langreo**

Avda. Padre Isla 42, Entlo. **León**

