

AFP2

Competencias en manipulación de alimentos y APPCC

Descripción: Competencias en manipulación de alimentos y APPCC consta de **dos módulos formativos:**

INAD011PO: Elaboración y conservación de alimentos (30h)

INAD046PO: Sistema APPCC y prácticas correctas de higiene (60h)

Con el primer de los módulos **“Elaboración y conservación de alimentos (30h)”** adquirirás los conocimientos para desenvolverte dentro del sector de las industrias alimentarias y efectuar correctamente el proceso de elaboración y conservación de productos alimentarios alcanzando los niveles de calidad exigidos. El contenido formativo del segundo módulo **“Sistema APPCC y prácticas correctas de higiene (60 horas)”**. El APPCC es un documento obligatorio (según Reglamento 852/2004) para las empresas de alimentación (industria, hostelería, almacenistas, etc). Es un sistema para el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico que permiten reducir las probabilidades de intoxicaciones alimentarias. Por medio del APPCC las empresas controlan los riesgos de contaminación en alimentos.

Si quieres ampliar tus conocimientos en este ámbito para mejorar profesionalmente ¡Aprovecha esta convocatoria especial para tu sector!

- 100% Subvencionado y homologado por el SEPE.
- Íntegramente online.
- Diploma de acreditación.
- Sin requisitos formativos.

Dirigido a:

- Empleados del sector **Agrario, forestal y pecuario.**
- Personas adscritas al **Plan de Fomento del Empleo Agrario - PFEA** (antiguo PER)..
- Personas trabajadoras en situación de PER.
- AUTÓNOMOS de cualquier sector.
- Trabajadores de Empresas de Economía Social (Fundaciones, Cooperativas, Asociaciones discapacitados, ONG, Mutualidades...)
- Plazas limitadas para desempleados interesados en el curso.

Reserva tu plaza ahora mismo pulsando el botón **RESERVAR**, una vez formalizada la reserva nos pondremos en contacto contigo. La asignación de plazas se realiza por riguroso orden de recepción de las solicitudes.

Nº de horas:

90 horas

Contenido AFP2

Competencias en manipulación de alimentos y APPCC

Módulo 1 (INAD011PO): Elaboración y conservación de alimentos

- Unidad didáctica 1. Manipulación de alimentos.
- Unidad didáctica 2. Elaboración de conservas.
- Unidad didáctica 3. Esterilización y cierre de envases.
- Unidad didáctica 4. Etiquetado y control de calidad.
- Unidad didáctica 5. Maquinaria básica y envases.

Módulo 2 (INAD046PO): Sistema de APPCC y prácticas correctas de higiene

- Unidad didáctica 1. Generalidades del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC).
- Unidad didáctica 2. Directrices generales del sistema de APPCC.
- Unidad didáctica 3. Aplicación del APPCC.
- Unidad didáctica 4. Módulo específico sectorial.

Más Información:

Reserva tu plaza ahora mismo rellenando el **formulario de Reserva de plaza**. Cuando recibamos tu solicitud de reserva, te contestaremos indicándote las instrucciones para inscribirte.

Documentación que te requeriremos para la inscripción:

- Fotocopia del DNI por ambas caras.
- Documentación que acredite tu situación laboral (Cabecera de nómina sin datos económicos, recibo de autónomo del mes anterior, DARDE, o documentación del ERTE).
- Ficha de inscripción cumplimentada y firmada en color azul.

Descárgala en: <https://www.itemformacion.com/docs/fundae/anexo1.pdf>

Los recursos para financiar esta formación proceden de la cuota de formación profesional que recauda la Seguridad Social y de las aportaciones del Servicio Público de Empleo Estatal (SPEE), por lo que ni el participante, ni la empresa ha de abonar importe alguno.

Si tienes cualquier duda puedes llamar al **teléfono 937 192 107**, un **whatsapp al 638 76 07 55**, o un email a info@itemformacion.com.