

ACTIVIDAD	SISTEMA APPCC EN COCINAS Y COMEDORES DE CENTROS PÚBLICOS
CLAVE LOCALIDAD/EDICIÓN	2017.00.B.97 Mérida
OBJETIVO	Capacitar al personal de cocina de los centros públicos para utilizar el sistema APPCC (Análisis de peligros y puntos de control crítico) como principal herramienta de control de peligros y garantía de seguridad alimentaria.
CONTENIDO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Seguridad alimentaria: Peligros alimentarios y medidas preventivas. Enfermedades de origen alimentario. Prácticas correctas de higiene en cocinas de comedores colectivos. 2. Programas básicos de higiene en cocinas: Limpieza y desinfección. Control de plagas. Control del agua. Homologación de proveedores. Trazabilidad de los alimentos. Control de residuos y subproductos. Mantenimiento de instalaciones y equipos. Formación continuada en materia de higiene. 3. Aplicación del sistema APPCC (Análisis de peligros y puntos de control crítico): El diagrama de flujo de la actividad. El cuadro de gestión de peligros y medidas preventivas. Los siete principios del sistema. Verificación y sistema de registro.
PLAZAS	25
DESTINATARIOS	Directores de Centro y trabajadores de los grupos C1/III, C2/IV y E/V del área socioeducativa, cocina y camareros/as-limpiadores/as de la Junta de Extremadura que se encuentren involucrados en su puesto de trabajo con la manipulación de alimentos, alimentación y nutrición en centros socioeducativos de la Junta de Extremadura (centros educativos, centros infantiles, residencias de mayores, centros del menores, etc.).
CRITERIOS ESPECÍFICOS DE SELECCIÓN	Tendrán preferencia los trabajadores del área de cocina.
CALENDARIO Y LUGAR	Días 20, 21 y 22 de septiembre Mérida
HORARIO	De 9:00 a 14:00 horas todos los días
DURACIÓN	15 horas
FINANCIACIÓN	Fondos de Formación para el Empleo de las Administraciones Públicas