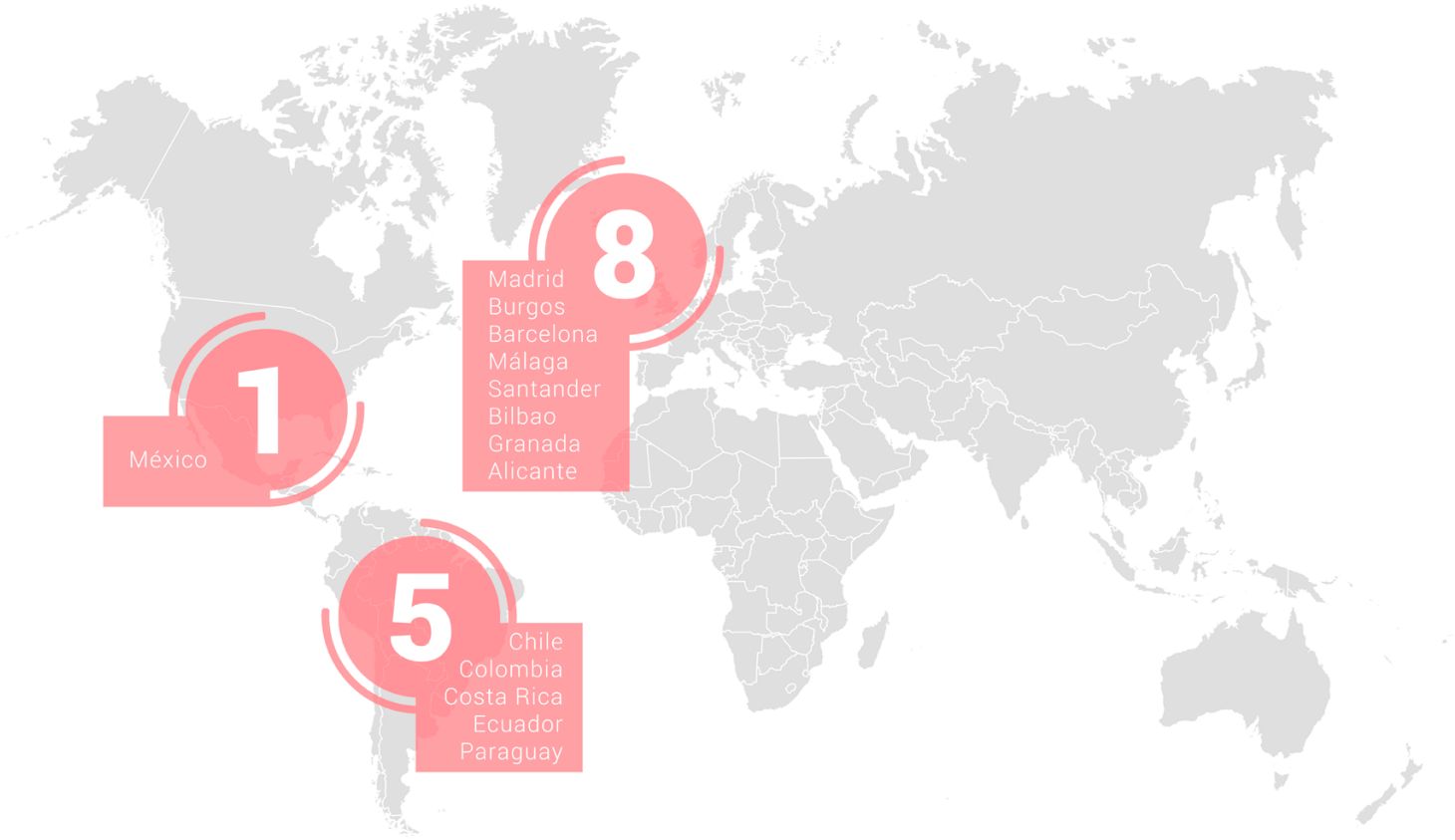


GrupoACMS
CONSULTORES

GRUPO ACMS Consultores

Buenas prácticas de manipulación (BPM). Restauración hospitalaria



AENOR
ER
Empresa Registrada
ISO 9001

(ER-0772/2013)

Alcance ISO 9001

Diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión de la calidad, medioambiental, de la prevención de riesgos laborales, protección de datos, seguridad alimentaria y de la calidad y competencia técnica en laboratorios clínicos.

Alcance ISO 27001

Los sistemas de información que dan soporte a las actividades de diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión y el diseño, desarrollo y comercialización de software de sistemas de gestión de acuerdo con la declaración de aplicabilidad vigente.

AENOR
ER
Seguridad Información
ISO/IEC 27001

(SI-0021/2020)

Título:
Buenas prácticas de manipulación (BPM). Restauración hospitalaria

Descripción:
En este programa de formación, nos sumergiremos en el mundo de las medidas y condiciones fundamentales aplicadas en cada fase de la cadena alimentaria, con el objetivo de garantizar la seguridad y calidad de los alimentos en el entorno de la restauración hospitalaria.

Las Buenas Prácticas de Manipulación en la restauración hospitalaria son esenciales para proporcionar alimentos inocuos e idóneos a los pacientes y personal de los hospitales. Durante este curso, exploraremos en detalle las directrices y normas específicas que se deben seguir en el ámbito de la restauración hospitalaria para garantizar la manipulación segura de los alimentos.

Objetivos:
El objetivo principal de este curso es conocer la Buenas Prácticas de Manipulación aplicadas en cualquier fase de la cadena alimentaria para proporcionar alimentos inocuos e idóneos.

Metodología:
Formación 100% online a través de presentaciones y vídeos explicativos, con evaluación final de los conocimientos adquiridos a través de un examen tipo test.

Los cursos son abiertos lo que le permitirá elegir cuando empezar a estudiar. Una vez matriculado en el curso podrá conectarse cuando desee.

Descuento para grupos. Consúltenos sin compromiso si el curso se dirige a un grupo de participantes dentro de una misma empresa.

Dirigido:
Profesionales del equipo APPCC que no posean conocimientos previos del APPCC, manipuladores de alimentos que trabajen en sector alimentario y necesiten conceptos básicos sobre HACCP (APPCC).

Titulación:
Todos los alumnos que demuestren aprovechamiento recibirán un diploma acreditativo del curso.

Duración:
8 horas

Codigo del Curso:
ALIM-003

Evaluación:
Examen tipo test.

Área:
Seguridad Alimentaria

Temario:
Conceptos básicos de Buenas Prácticas de Manipulación.

Protocolos de BPM.

Controles.

Relacionado con:
Seguridad Alimentaria

Precio:
50 euros



Nos definimos como una compañía consultora independiente cuyo objetivo fundamental es suministrar servicios de consultoría en las áreas de Gestión empresarial, que representen para el cliente una solución excelente, que satisfaga sus necesidades explícitas o implícitas, tenga en cuenta las regulaciones y normas aplicables, y cumpla los objetivos de plazo y coste establecidos.

Madrid

C/ Campezo 3, nave 5 28022 Madrid

Tfno.: (+34) 91 375 06 80

Burgos

Centro de Empresas, 73 09007 Burgos

Tfno.: (+34) 947 041 645

Barcelona

C/ Plaça Universitat 3 08007 Barcelona

Tfno.: (+34) 93 013 19 49

CDMX

José González Varela 15 14700 Tlalpan (Ciudad de México)

Tfno.: (+52) 5514 10 12 07

Chile

Av. Pdte. Kennedy 7440, Of. 701 7630000 Vitacura, Área Metropolitana - Santiago. Regiones de Valparaíso, Metropolitana (Santiago) y O´higgins. Contacto: mechiburu@grupoacms.com cduerr@grupoacms.com

Tfno.: Whatsapp (+56) 9 9471 3521 Presencia en todo Chile

Aguascalientes

Calle Livorno, 534 Aguascalientes Queretaro - Guanajuato ? Aguascalientes

Tfno.: (+52) 449 386 8693

www.grupoacms.com

informacion@grupoacms.com