Servicio Andaluz de Salud
CONSEJERÍA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL
Hospital Universitario Reina Sofía

Unidad Integrada de Formación

VIGILANCIA DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL EN LA COCINA DEL HURS.

Objetivos generales en base a competencias.

1. Diseñar y establecer procedimientos operativos sobre aspectos básicos de la higiene y sobre determinadas actividades de la cocina HURS, en función de las necesidades y la realidad de la misma. 2. Llevar a cabo una adecuada implantación práctica, que permita mantener bajo control los peligros que afectan a distintas fases de la actividad alimentaria. 3. Adopción de medidas preventivas y mantener bajo control los peligros de los alimentos que pueden afectar a la salud de las personas que los consumen. 4. Facilitar de forma organizada el registro de las operaciones y controles realizados. 5. Procedimiento de vigilancia y puesta en marcha de las acciones correctoras en su caso.

Calendarización:

EDICIONES	FECHA	HORARIO	Nº HORAS	PERFIL PROFESIONAL
1ª 2ª	25/11/2015 16/12/2015	15 a 20 h. 15 a 20 h	5 5	**Cargos intermedios del área de Alojamiento y Confort. Técnicos Especialistas y Técnicos Superiores de Nutrición.**

Contenidos:

Tratamiento de los registros de datos - Implantación de medidas correctoras

Formación Interna SAS:

Organiza:	UNIDAD INTEGRADA DE FORMACIÓN
Autoriza:	SERVICIO ANDALUZ DE SALUD
Financia:	SAS
Acreditado:	**NO**
Lugar:	**Aula del Edificio de Consultas Externas, nivel -1**
Nº de alumnos:	20 por cada edición
Docentes:	José Ferreira Vacas
Inscripciones:	Presentación de solicitudes en el modelo establecido hasta 12 antes del inicio de cada edición.
Lugar de presentación:	Registro de Entrada del Hospital U. Reina Sofía