

CURSO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Dirigido a:

Aquellos que provienen de empresas relacionadas tanto con el sector de la hostelería como con la manipulación de alimentos y necesiten renovar los conocimientos en este campo. También está dirigido a aquellas personas que necesitan este título para la búsqueda o incorporación a un puesto de trabajo relacionado con el sector hostelería y/o la manipulación de alimentos.

Objetivos:

- Concienciar a todos los profesionales que por motivos de su actividad están relacionados con la manipulación de alimentos, que tienen en sus manos la salud de la totalidad de la población.
- Conocer las buenas prácticas existentes y los principales conceptos de Higiene y seguridad Alimentaria.
- Comprender el sistema de autocontrol APPCC (análisis de peligros y puntos de control críticos)
- Conocer las responsabilidades de empresa y trabajador en materia de Seguridad e Higiene Alimentaria.
- Mejorar la competitividad de las empresas del sector a través de una formación de calidad de sus profesionales.

Contenidos:

1. Introducción
2. Alteración y contaminación
3. Desarrollo y crecimiento de microorganismos
4. Enfermedades relacionadas con el consumo de alimentos
5. Métodos de conservación de los alimentos
6. Etiquetado de los productos
7. Materiales en contacto con los alimentos
8. Buenas prácticas de manipulación
9. Sistema APPCC

Duración:

PRESENCIAL: 4 horas presenciales + 10 horas distancia

DISTANCIA: 10 horas distancia

Precio:

PRESENCIAL: Especial para empresas. Preguntar información.

DISTANCIA: 30€ (para cursos no bonificados).

Todos nuestros cursos pueden ser bonificados por la “Fundación Tripartita para la formación en el empleo”

ENTREGA DE CERTIFICADO ACREDITATIVO AL FINALIZAR EL CURSO

Para más información:
NELSAN ALIMENTARIA S.L.
C/ALEJANDRO GOICOHEA 14 2ª PLANTA, 28823 COSLADA (MADRID)
TL: 91.672.22.41
Persona de contacto: Gema/Alma mail: formacion@nelsanalimentaria.com