

MANIPULADOR DE ALIMENTOS E HIGIENE ALIMENTARIA



MODALIDAD: on-line

DURACIÓN: 10 horas. 30 días

COSTE: 19 euros (IVA no incluido)

FECHAS: en continuo e inmediato matriculación on- line.

Convocatorias para cursos

Financiados por la Fundación Tripartita comienzan el primer día hábil de cada mes y termina a los 30 días.

TUTORÍAS: Tutor disponible de L – J de 10:00h a 13:00h y de 15:00h a 17:00h.

CERTIFICADO DE SUPERACIÓN DEL CURSO: A todos los asistentes que superen las evaluaciones expuestas en el curso se les enviará por correo electrónico el certificado de superación del curso.

Suplemento de 5€ para aquellos que soliciten envío del certificado de forma física.

BONIFICACIÓN DEL CURSO: El curso es bonificable mediante los créditos de la fundación tripartita. ADECALIA da la opción de tramitar la formación con un suplemento de 15 €.

DESTINATARIOS.

Aquellas personas que necesiten Certificado de Manipulador de Alimentos. Imprescindible para todos aquellos que trabajen o quieran trabajar en contacto con alimentos o comida.

OBJETIVOS.

Aportar las nociones básicas en conceptos de seguridad alimentaria y buenas prácticas para garantizar que en la actividad desarrollada se toman las medidas preventivas adecuadas para producir/elaborar alimentos seguros.

CONTENIDO.

- Fuentes de contaminación de los alimentos
- Alteración y contaminación de los alimentos
- Factores que favorecen el crecimiento bacteriano
- Enfermedades transmitidas por los alimentos
- Hábitos higiénicos en manipuladores de alimentos
- Métodos de conservación de alimentos
- Materiales en contacto con los alimentos
- Manipulación de residuos
- Limpieza y desinfección: concepto y diferencia
- Control de plagas
- Información y etiquetado de los alimentos
- Análisis de peligros y puntos de control crítico
- Legislación aplicable al manipulador de alimentos
- Alergias e intolerancias alimentarias