

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Duración: 4 Horas

Objetivos:

Adquirir conocimientos teórico-prácticos necesarios para garantizar la higiene y la seguridad alimentaria en la preparación, elaboración y distribución y venta de los productos alimenticios.

Dirigido a:

Todo el personal, que por su actividad laboral, tiene contacto directo con los alimentos.

Contenidos:

- El manipulador de alimentos y la higiene alimentaria
- La contaminación de los alimentos.
- Enfermedades de transmisión alimentaria.
- Buenas prácticas de manipulación.
- Autocontrol y APPCC.
- Legislación aplicable.
- Supuestos prácticos.
- Evaluación.

Precio/asistente:

1 a 4	30€/asistente
4 a 10	24€/asistente
10 ó más	21€/asistente

Inscripción:

Más información y fechas del curso:

Nombre:	Apellidos:		
Empresa:	Cargo:		
Actividad empresa:			
Dirección:		C.P.:	
Provincia:		Población:	
Teléfono:	Móvil:	Fax:	
E-mail:			

Alimentaria, Asesoría y Formación.
c/. Doctor Sánchez Villares, 10 1ºA-B
47014 · Valladolid
Tel. 983 24 40 60
Fax. 983 47 31 63
info@alimentariaformacion.com
Contacto: M^a Dolores Montilla Sánchez