



CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

LUNES, 18 DE FEBRERO
HORARIO: DE 16:30 A 20:30

El certificado de Manipulador de Alimentos **es obligatorio** a la hora de trabajar en cualquier empresa que manipule cualquier forma de alimentos, Hostelería, Restauración, Industrias Alimentarias, etc.

OBJETIVOS:

- ⇒ Se capacitará al alumnado en el conocimiento sobre los riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y/o de su manipulación.
- ⇒ Las principales causas de contaminación de los alimentos y tipos de contaminantes.
- ⇒ Principales causas que contribuyen a la aparición de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria.
- ⇒ Las medidas básicas para la prevención de la contaminación o de la proliferación de esta en los alimentos: importancia de la higiene personal en la manipulación de alimentos.
- ⇒ Limpieza y desinfección.
- ⇒ Higiene de locales y equipos.
- ⇒ Refrigeración y otros tipos de conservación de los alimentos.
- ⇒ Practicas peligrosas en la manipulación de alimentos.
- ⇒ Responsabilidad del manipulador en su puesto de trabajo. ... etc



Y además.... ¡Cursos y talleres de Cocina!



*** Servicios Auxiliares de Cocina ***
(Con prácticas en empresas)

*** Aprende a Cocinar ***

***Talleres Monográficos ***
Cocina en Miniatura: Tapas y Pinchos
Cocina Asiática
Chocolate: Bombones, Helados y Bizcochos