



# SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS

## PARTICULARES

### MODALIDAD

- ☞ **Semipresencial:** Esta es la opción que más recomendamos por ser una explicación clara en la que resolverás todas tus dudas. Tres horas presenciales y una parte a distancia para la realización de ejercicios.
- ☞ **Distancia:** Si resides fuera de Madrid, no tienes tiempo o aún no tenemos una fecha programada.

### ¿DONDE SE IMPARTE?

- La formación se realiza en nuestras instalaciones.
- Organizamos cursos periódicamente. Puedes conocer las fechas en la página de inicio de nuestra web.

### PRECIO

35 €/alumno.

- Para el curso semipresencial no es necesario el pago por adelantado, pudiendo pagar durante la sesión presencial.
- El curso a distancia debe pagarse por adelantado para que enviémos la documentación.

### TEMARIO

1. Alteración y contaminación de los alimentos
  2. Enfermedades de transmisión alimentaria.
  3. Factores de crecimiento de los microorganismos.
  4. Responsabilidades en cuanto a la prevención de enfermedades alimentarias.
  5. El autocontrol
  6. Buenas prácticas de higiene personal
  7. Buenas prácticas de manipulación de alimentos.
  8. Productos de limpieza y desinfección
  9. Plagas.
  10. El agua.
  11. Conservación de alimentos.
  12. La trazabilidad.
-



## SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS

### EMPRESAS

#### MODALIDAD

**Presencial:** Tiene una duración total de 5 horas. Impartimos una parte teórica y posteriormente evaluamos el correcto aprendizaje de los alumnos, mediante pruebas escritas o prácticas.

Nos adaptamos a las necesidades de su empresa.

#### ¿DONDE SE IMPARTE?

Nos desplazamos a las instalaciones del cliente e impartimos la formación en el horario que mejor les convenga. Si lo prefieren, los alumnos pueden acudir a nuestras aulas.

#### PRECIO

45 €/alumno + costes de gestión

Realizamos todos los trámites para que su empresa pueda bonificarse del crédito que le corresponde.

#### TEMARIO

1. Alteración y contaminación de los alimentos
2. Enfermedades de transmisión alimentaria.
3. Factores de crecimiento de los microorganismos.
4. Responsabilidades en cuanto a la prevención de enfermedades alimentarias.
5. El autocontrol
6. Buenas prácticas de higiene personal
7. Buenas prácticas de manipulación de alimentos.
8. Productos de limpieza y desinfección
9. Plagas.
10. El agua.
11. Conservación de alimentos.
12. La trazabilidad.