



# SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS

## MODALIDAD

➤ **Semipresencial:** Tres horas presenciales y una parte a distancia para la realización de ejercicios.

- ☞ Si eres particular y resides fuera de Madrid, puedes realizarlo a distancia.
- ☞ Si eres empresas: Realizamos cursos a su medida: teórico-práctico, presencial,...



## ¿DONDE SE IMPARTE?

- Para empresas, nos desplazamos a vuestras instalaciones e impartimos el curso en el horario que mejor os convenga.
- Para particulares, organizamos cursos mensualmente, puedes conocer las fechas consultando el panel de noticias de la web.

## PRECIOS

- Curso para empresas (bonificado): 50 €/alumno.
- Curso para particulares: 35 €/alumno.

## 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.