



## **SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS**

### **TEMARIO**

1. Conceptos generales de seguridad alimentaria
2. Enfermedades de transmisión alimentaria
3. La concienciación del manipulador de alimentos
4. La responsabilidad de la industria alimentaria
5. Conservación de alimentos.

### **MODALIDADES**

- **ON-LINE**: La mejor opción para estudiar a tu ritmo, sin horarios y con un tutor siempre a tu lado. Podrás realizar el curso desde cualquier dispositivo.
- **PRESENCIAL**: (Sólo en Madrid y Alicante) Con una duración de cuatro horas. Organizamos cursos periódicamente.
- **DISTANCIA**: Si no puedes realizarlo de forma presencial ni telemática. Te enviamos el material por correo postal.

En el caso de formación bonificada a empresas, impartimos la formación únicamente en la modalidad presencial. En las instalaciones del cliente y en el horario que mejor le convenga.