



Manipulación de alimentos, alergias e intolerancias

DIRIGIDO A:

Todo trabajador que esté en contacto directo con alimentos (restauración, preparación y envasado y/o venta de alimentos preparados o crudos, ...)



Un curso altamente interactivo que cuenta con una presentación muy visual, ejercicios online, casos prácticos, foro y tutoría online para asegurarnos la buena comprensión del temario. Nuestra plataforma virtual permite que los participantes se conecten en cualquier momento y desde cualquier lugar. Nuestros tutores - especialistas en la materia - están disponibles para resolver cualquier duda que puedan tener.

Contenido (resumen):

- Normativa
- Los alimentos
- Higiene
 - Alimentaria
 - Limpieza e higiene de instalaciones
 - Higiene personal de los manipuladores
 - Planes Generales de higiene
- Fuentes de contaminación
- Toxiinfecciones alimentarias
- Alergias e intolerancias alimentarias
- Manipulación de alimentos
- Control de plagas
- Diseño General de instalaciones, maquinaria y utensilios

129€

PRECIO LANZAMIENTO

99€
+ 21% IVA

100%
BONIFICABLE POR
LA FUNDACIÓN

DURACIÓN:

17 horas

MODALIDAD:

online.
El curso incluye teoría y casos prácticos.

**100% BONIFICABLE
POR LA FUNDACIÓN PARA
TRABAJADORES EN
ESPAÑA**

ACCESO AL CAMPUS:

24 horas X 365 días

REPASO Y PRÁCTICA EN CAMPUS:

24 horas

PRÓXIMO INICIO:

Este curso está abierto a la inscripción actualmente y se puede comenzar en cualquier momento.

TUTOR:

Jordi Estruch

FORMA DE PAGO: Por transferencia bancaria o con tarjeta de crédito.

MÁS INFO:

sara.colomer@hotel-lo.com | 93 451 84 17