



# 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, ...)



### DURACIÓN:

17 horas

### MODALIDAD:

online.  
El curso incluye teoría y casos prácticos.

**100% BONIFICABLE  
POR LA FUNDAE 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.

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

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€**  
+ 21% IVA

**100%**  
BONIFICABLE POR  
LA FUNDAE

## MAS INFO:

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