MANIPULADOR DE ALIMENTOS - OFERTA ESPECIAL



Dirigido a:

Personal manipulador de alimentos de cualquier empresa alimentaria.

Objetivos:

Que el personal manipulador de alimentos conozca sus obligaciones para con la empresa en materia de higiene alimentaria y buenas prácticas de manipulación.

Contenidos formativos:

1. Marco legal actual.
2. Principales enfermedades de origen alimentario y las medidas para su prevención.
3. Buenas prácticas de manipulación de alimentos.
4. Las normas de higiene para adquirir actitudes y hábitos correctos.
5. Limpieza y desinfección de instalaciones alimentarías.
6. Requisitos previos y APPCC.

Duración: 8 Horas

Fecha Inicio: -

Fecha Fin: -

Horario: 3 Hrs. presenciales 5 hrs. online

Lugar Impartición: Av. de Alicante, 73 03400 Villena

Precio: 40,00€

Descuentos: Precio único

Tipo de Formación: Bonificable. Todos nuestros cursos son bonificables por la Fundación Tripartita.

Requisitos: Consultar

Calendario: Estamos actualizando el contenido, perdona las molestías.

** Delfín Formación es una entidad inscrita y acreditada en el registro de Centros y Entidades de Formación Profesional para el Empleo de la Comunidad Valenciana.*

