

Manipulación de alimentos de alto riesgo (INAD052PO)

* Curso totalmente GRATUITO para personas ocupadas



Contenido

Duración: 25 horas.

Modalidad: Teleformación.

Fechas y lugar de impartición: *ver dato en web

<http://www.>



Objetivo:

Aplicar las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en manipulación de alimentos, para impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias en aquellas especialidades de Industrias Alimentarias, Hostelería y aquellas otras para cuyo ejercicio profesional se necesite.

Contenidos:

- **Unidad 1.-** Conceptualización de la manipulación de alimentos.
- **Unidad 2.-** Áreas de higiene personal.
- **Unidad 3.-** El autocontrol en la empresa: sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).



Requisitos / Titulación

Requisitos:

No se requiere nivel académico, pero se deben poseer habilidades básicas de lectura y escritura.

En las modalidades de Teleformación y Mixta es recomendable disponer de competencias digitales básicas.

Titulación:

Para obtener el **diploma acreditativo**, el alumnado deberá:

- Ejecutar un mínimo el 75% de cada módulo formativo que compone la acción formativa, en caso de modalidad Teleformación.
- No superar las 3 faltas al mes sin justificación, en caso de modalidad presencial.
- Obtener una calificación mínima de apto.



Ventajas y Oportunidades

Ventajas y Oportunidades:

- Inserción y/o Promoción laboral a través de nuestras Agencias de Colocación para la intermediación laboral.
- Becas de Transporte, Conciliación y Manutención si se cumplen los criterios exigibles por la administración.
- Cercanía, Personalización de Necesidades, Apoyo Educativo/Emocional y Excelente Ambiente Formativo.
- Plataformas de Teleformación Educativa propias, personalizadas y de alta calidad formativa.
- Cuadro Docente, cercano, profesional y amigo.



c/ Juan Pablo II, 30
C.P. 38004
Santa Cruz de Tenerife (Tenerife)



822 048 165