



MANIPULADOR DE ALIMENTOS

A QUIÉN VA DIRIGIDO

A todas aquellas personas que por su actividad laboral tienen contacto directo con los alimentos durante su producción, preparación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

OBJETIVOS

- Dotar de los conocimientos necesarios en materia de higiene y seguridad alimentaria.
- Capacitar para el correcto desempeño de las labores propias del manipulador de alimentos.
- Especialidades de:
 - sector camareros
 - sector carnicería / pescadería
 - elaboración de comidas preparadas
 - sector panadería y pastelería
 - sector transporte y almacenamiento
 - sector almacenamiento y distribución de huevos

DURACIÓN

4 horas

PARTICIPANTES

1 - 25 personas

CERTIFICADO

Acreditado

MODALIDAD

Presencial - Online
Diponible en inglés

