

Curso Online

Buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos

Objetivos

Aportar a los participantes los conocimientos básicos para la correcta manipulación de alimentos y los principios de higiene a lo largo de la cadena alimentaria.

Dirigido a:

Personal con responsabilidad en la manipulación de alimentos en empresas elaboradoras de alimentos o en empresas auxiliares del sector de la alimentación (envases, transportes, limpieza, mantenimiento...).

Contenido del programa:

1. Legislación y normativa.
2. Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)
3. Contaminación
4. Prácticas de correcta manipulación e higiene
5. Limpieza y desinfección
6. Control de plagas

Metodología

La formación se realiza a través de la **Plataforma de e-learning INGECAMPUS** en la que el alumnado tiene a su disposición los materiales del curso, **actividades prácticas** y **espacios de comunicación**.

Nuestros cursos se basan en una **metodología** que combina la parte teórica de lectura de contenidos, con la resolución de **actividades prácticas** y **test de evaluación** que ayudarán a los participantes a comprender y asimilar mejor los conocimientos adquiridos.

Cada participante dispone de **personal tutor asignado**, al que se puede dirigir para realizar sus consultas, plantear dudas o comentarios relativos al curso.



INGECAL

DURACIÓN

5 horas lectivas
Convocatoria abierta

ingecampus
e-learning by INGEAL



CERTIFICADO DE PARTICIPACIÓN

TUTORA



Mercedes Cerrato

Licenciada ciències ambientals

Coord. plataformes d'ingecal

INSCRIPCIONES

Inscripción online:

<http://www.ingecal.cat/inscripcio/>

formacio@ingecal.cat

93 237 83 90

CERTIFICADO DE PARTICIPACIÓN.

125,00 € + IVA

Parcialmente bonificable
FUNDAE Tramitación gratuita.

Garantía de realización