

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

Información clave sobre nuestro curso de manipulación de alimentos, diseñado para garantizar la seguridad y calidad en la cadena alimentaria, protegiendo la salud de los consumidores y cumpliendo con la normativa.



DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

Curso teórico-práctico integral que cubre todos los aspectos de la higiene, manipulación y conservación de alimentos, desde la recepción hasta el servicio final. Enfoque en buenas prácticas para garantizar la inocuidad.



BENEFICIOS



GARANTÍA DE INOCUIDAD

Implementación de normas que aseguran la producción de alimentos seguros y libres de peligros.



MEJORA DE PROCESOS

Optimización de flujos de trabajo y reducción de desperdicios mediante prácticas eficientes.



CUMPLIMIENTO LEGAL

Formación necesaria para obtener la certificación exigida por las autoridades sanitarias y cumplir con la legislación.



REPUTACIÓN Y CONFIANZA

Aseguramiento de la calidad que fortalece la confianza de los clientes y la imagen del establecimiento.



INFORMACIÓN GENERAL



MÓDULOS CLAVE

Temas: Higiene Personal, Contaminación de Alimentos, Limpieza y Desinfección, Conservación y Almacenamiento, Control de Plagas.



EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN

Evaluación teórica al final del curso para validar los conocimientos y emitir el certificado.



SESIONES PRÁCTICAS

Sesiones guiadas en cocina o simulador para aplicar técnicas correctas de manipulación.



MATERIAL DIDÁCTICO

Acceso a manuales digitales, guías rápidas y material de consulta actualizado.



DIRIGIDO A

Profesionales y personal del sector de hostelería, restauración, catering, industria alimentaria, y cualquier persona que manipule alimentos de forma profesional o casera.



Personal de Cocina



Personal de Sala



Logística y Distribución



Emprendedores y Propietarios



Higiene y calidad hoy, un futuro seguro y rentable mañana.

CONTÁCTANOS



3102156288



ceandino2022@gmail.com



Cra. 23 # 10 - 40 Barrio Santiago

