

- **SECTOR ALIMENTACIÓN**



El curso de manipulador para el sector de la alimentación está enfocado aquellos profesionales que estén prestando sus servicios en el sector de ALIMENTACIÓN y precisen la renovación del carnet, o que decidan incorporarse a:

Supermercados

Grandes superficies (Mercadona, Hipercor, Alcampo, Carrefour, Eroski.....),
Tiendas de alimentación

Es un curso orientado a personas que trabajan con alimentos en general.

Objetivos del curso:

Concienciar y motivar a los manipuladores de alimentos de la importancia social y sanitaria.

Dar a conocer las formas correctas de manipulación y conservación de los alimentos, las medidas de higiene del personal y de las instalaciones.

Dotar a los alumnos del certificado de manipulación de alimentos que les permita desarrollar su actividad laboral propugnada.

- **HOSTELERÍA**



Este curso esta indicado para profesionales que estén prestando sus servicios en el sector hostelero y precisen la renovación de su carnet o personas que se incorporen a establecimientos como restaurantes, bares, cafeterias, restaurantes, pizzerias, heladerías, chocolaterias, hoteles, boleras, discotecas, pub, hamburgueserías.....etc.

Objetivos del curso:

Concienciar y motivar a los manipuladores de alimentos de la importancia social y sanitaria.

Dar a conocer las formas correctas de manipulación y conservación de los alimentos, las medidas de higiene del personal y de las instalaciones.

Dotar a los alumnos del certificado de manipulación de alimentos que le permita desarrollar su actividad laboral propugnada.



- **CURSO RESTAURACIÓN COLECTIVA**

El curso está indicado para personas que presten sus servicios y necesiten renovar su carnet o vayan a incorporarse para preparar y distribuir comidas a la gente que trabaja y/o vive en comunidades: empresas públicas y privadas, administraciones, guarderías, colegios, hospitales, residencias de la tercera edad, cuarteles.....etc.

Objetivos del curso:

Concienciar y motivar a los manipuladores de alimentos de la importancia social y sanitaria.

Dar a conocer las formas correctas de manipulación y conservación de los alimentos, las medidas de higiene del personal y de las instalaciones.

Dotar a los alumnos del certificado de manipulación de alimentos que le permita desarrollar su actividad laboral propugnada.



- **CURSO ALTO RIESGO**

El curso esta enfocado a personas que se vayan a incorporar a empresas que por su actividad laboral y dentro de su proceso de trabajo necesiten una cualificación específica, y/o personas que prefieran agrupar todas las modalidades del sector alimentario en un solo título.

Algunos ejemplos de profesionales que requieren en título de alto riesgo son laboratorios, empresas químicas y empresas envasadoras.

Objetivos del curso:

Concienciar y motivar a los manipuladores de alimentos de la importancia social y sanitaria

Dar a conocer las formas correctas de manipulación y conservación de los alimentos, las medidas de higiene del personal y de las instalaciones.

Dotar al alumno del certificado de manipulación de alimentos que le permita desarrollar su actividad laboral propugnada.

CURSO PROMOTORAS Y AZAFATAS



Este curso esta enfocado a personas que tienen o tendrán contacto directo con el sector EXPOSITOR Y PROMOTOR que requieran certificar su formación en Higiene y Seguridad Alimentaria para llevar a cabo la manipulación con la máximas garantías.

Objetivos del curso:

Concienciar y motivar a los manipuladores de alimentos de la importancia social y sanitaria

Dar a conocer las formas correctas de manipulación y conservación de los alimentos, las medidas de higiene del personal y de las instalaciones.

Dotar al alumno del certificado de manipulación de alimentos que le permita desarrollar su actividad laboral propugnada.

- **CURSO PESCADERIA**



Curso enfocado a Profesionales que tienen o tendrán contacto directo con el Sector de Pescaderías durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio que requieran certificar formación en higiene y seguridad alimentaria.

Objetivos del curso:

Concienciar y motivar a los manipuladores de alimentos de la importancia social y sanitaria

Dar a conocer las formas correctas de manipulación y conservación de los alimentos, las medidas de higiene del personal y de las instalaciones.

Dotar al alumno del certificado de manipulación de alimentos que le permita desarrollar su actividad laboral propugnada

- **CURSO (LOGISTICA)**



El curso esta enfocado a personas que trabajen o vayan a trabajar en el sector de transporte y logística , personal de almacenes, carga y descarga.

Objetivos del curso:

Concienciar y motivar a los manipuladores de alimentos de la importancia social y sanitaria

Dar a conocer las formas correctas de manipulación y conservación de los alimentos, las medidas de higiene del personal y de las instalaciones.

Dotar al alumno del certificado de manipulación de alimentos que le permita desarrollar su actividad laboral propugnada

- **CURSO SECTOR HORTOFRUTICOLA**



Profesionales que tienen o tendrán contacto directo con el sector de frutas, verduras y hortalizas durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio que requieran certificar formación en higiene y seguridad alimentaria.

Objetivos del curso:

Concienciar y motivar a los manipuladores de alimentos de la importancia social y sanitaria

Dar a conocer las formas correctas de manipulación y conservación de los alimentos, las medidas de higiene del personal y de las instalaciones.

Dotar al alumno del certificado de manipulación de alimentos que le permita desarrollar su actividad laboral propugnada



- **CURSO SECTOR LACTEO**

Profesionales que tienen o tendrán contacto directo con el SECTOR LACTEO durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio que requieran certificar formación en higiene y seguridad alimentaria.

Objetivos del curso:

Concienciar y motivar a los manipuladores de alimentos de la importancia social y sanitaria

Dar a conocer las formas correctas de manipulación y conservación de los alimentos, las medidas de higiene del personal y de las instalaciones.

Dotar al alumno del certificado de manipulación de alimentos que le permita desarrollar su actividad laboral propugnada



- **CURSO SECTOR PANADERÍAS**

El curso esta enfocado a personas que trabajen o quieran trabajar en , panaderías, bollerías tanto comercio minorista como industrial

Objetivos del curso:

Concienciar y motivar a los manipuladores de alimentos de la importancia social y sanitaria

Dar a conocer las formas correctas de manipulación y conservación de los alimentos, las medidas de higiene del personal y de las instalaciones.

Dotar al alumno del Certificado de Manipulación de alimentos que le permita desarrollar su actividad laboral propugnada



- **CURSO SECTOR PASTELERÍAS**

El curso esta enfocado a personas que trabajen o quieran trabajar en , pastelerías tanto comercio minorista como industrial.

Objetivos del curso:

Concienciar y motivar a los manipuladores de alimentos de la importancia social y sanitaria

Dar a conocer las formas correctas de manipulación y conservación de los alimentos, las medidas de higiene del personal y de las instalaciones.

Dotar al alumno del certificado de manipulación de alimentos que le permita desarrollar su actividad laboral propugnada

- **CURSO SECTOR CARNÍCO**



El curso esta enfocado a personas que trabajen o quieran trabajar en mataderos, industrias transformadoras, salas de despiece, comercios minoristas de carne.

Objetivos del curso:

Concienciar y motivar a los manipuladores de alimentos de la importancia social y sanitaria

Dar a conocer las formas correctas de manipulación y conservación de los alimentos, las medidas de higiene del personal y de las instalaciones.

Dotar al alumno del certificado de manipulación de alimentos que le permita desarrollar su actividad laboral propugnada