



Certificado de Higiene Alimentaria 10 horas

«**Certificación de Higiene Alimentaria**» con una duración de 10 horas es el comienzo en tu nueva búsqueda laboral o la consolidación en tu puesto de trabajo.

Al superar el curso, los participantes recibirán una certificación que demuestra su competencia en higiene alimentaria, lo que es un requisito en muchas industrias relacionadas con la alimentación.

Este curso se enfoca en proporcionar a los manipuladores de alimentos las habilidades y conocimientos necesarios para mantener altos estándares de higiene en la preparación, manejo y distribución de alimentos.



10 horas



Tutorías 24/7



22 lecciones



Autoevaluación



Certificado de aprovechamiento

Félix Aguilar



Empleabilidad

La certificación de higiene alimentaria, es requisito imprescindible para trabajadores de múltiples sectores, te dejamos algunos de ellos.

Hotelería y Hostelería

Camarero/a: Servicio de alimentos y bebidas en restaurantes, bares o cafeterías.

Cocinero/a o Chef: Preparación de alimentos en restaurantes, hoteles u otros establecimientos de comida.

Auxiliar de Cocina: Asistencia en tareas de cocina, como cortar, pelar y preparar ingredientes.



Industria Alimentaria

Dependiente en Supermercados/Hipermercados: Atención al cliente y manipulación de productos alimenticios en tiendas de alimentación.

Ayudante de Carnicería, Pescadería, Frutería, Panadería o Pastelería: Participación en la preparación de productos de las distintas secciones.

Personal de Reparto: Participación en el reparto de alimentos para su consumo.

Vendedor en Mercados o Puestos de Comida: Venta de alimentos en mercados o puestos callejeros.

Trabajador en la Industria Alimentaria: Empleo en la producción y manipulación de alimentos en fábricas y plantas de procesamiento.

Encargado de Almacén de Alimentos: Gestión y manipulación adecuada de productos alimenticios en almacenes.



Catering y Comunitarias

Personal de Catering: Participación en la preparación y servicio de alimentos para eventos y celebraciones.

Personal de Reparto: Participación en el reparto de alimentos para su consumo.

Personal de Servicios de Alimentación en Hospitales o Escuelas: Preparación y distribución de alimentos en entornos institucionales.

Trabajador en Empresas de Catering aéreo o Marítimo: Preparación de alimentos para servir en vuelos o cruceros.

Empleado de Comida Rápida: Preparación y servicio de alimentos en establecimientos de comida rápida.

Trabajador en Cocinas Industriales: Participación en la preparación de grandes cantidades de alimentos en entornos industriales.



Recuerda que las oportunidades laborales pueden variar según la región y la industria alimentaria local. La certificación de higiene alimentaria es una ventaja significativa en estos roles, ya que demuestra tu conocimiento y compromiso con las prácticas seguras en la manipulación de alimentos.



Contenido

- 01.- Introducción a la Higiene Alimentaria:** Conceptos esenciales sobre la importancia de la higiene alimentaria y su relevancia para la salud pública.
- 02.- Contaminación Alimentaria:** Exploración de los diferentes tipos de contaminación alimentaria y medidas preventivas para garantizar la seguridad de los alimentos.
- 03.- Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETAs):** Identificación y prevención de enfermedades causadas por el consumo de alimentos contaminados.
- 04.- Toxiinfecciones Alimentarias:** Comprensión de las infecciones causadas por toxinas presentes en los alimentos y cómo prevenirlas.
- 05.- Manipulación Higiénica de Alimentos:** Prácticas seguras para la manipulación de alimentos y la prevención de contaminación durante su procesamiento.
- 06.- Métodos de Conservación de los Alimentos:** Exploración de diversas técnicas para conservar alimentos de manera segura y mantener su calidad.
- 07.- Etiquetado y Trazabilidad:** Importancia del etiquetado preciso y el seguimiento de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
- 08.- Locales de Manipulación:** Normas y requisitos para mantener locales de manipulación de alimentos seguros y cumplir con las regulaciones.
- 09.- APPCC y Manipulador:** Introducción al Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) y las responsabilidades del manipulador en la seguridad alimentaria.



100% Online:

Accede al contenido desde cualquier lugar y en cualquier momento. Lecciones interactivas para una experiencia de aprendizaje enriquecedora.

Tutorías 24/7:

A través de correo electrónico a campus@felixaguilar.com o mediante Whatsapp al +34 629 639 975.

Compromiso de respuesta:

Nos comprometemos a responder a tus dudas en un breve espacio de tiempo.



Formación Certificada una vez hayas superado con éxito la formación



Todo por tan sólo **19'95 €**



10 horas



Tutorías 24/7



22 lecciones



Autoevaluación



Certificado de aprovechamiento

Reserva tu plaza **aquí**.

Más información en: www.felixaguilar.com

dto*

60% USUARIOS/AS CARNÉ JOVEN

**Se solicitará copia del DNI y del Carné Joven, no presentar la documentación requerida, supondrá la cancelación del curso sin reembolso del importe abonado.* Cupón: MANIPULADORCARNEJOVEN

