



## MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA. IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR



Teleformación



85 Horas



100%  
Subvencionado

**¡Aprende a manipular alimentos de forma segura y sostenible!**

En este curso gratuito aprenderás a manipular alimentos de forma segura, para evitar la contaminación y garantizar la salud de los consumidores. También aprenderás sobre las mejores prácticas para implementar los principios de la sostenibilidad y la economía circular en la manipulación de alimentos.

**Al finalizar el curso, serás capaz de:**

- Manipular alimentos de forma segura
- Evitar la contaminación de los alimentos
- Garantizar la salud de los consumidores

- Implementar los principios de la sostenibilidad y la economía circular en la manipulación de alimentos

Este curso es ideal para:

- Personal de cocina
- Personal de hostelería

¡Inscríbete ahora y aprende a manipular alimentos de forma segura y sostenible!

*“Learn different, learn with us.”*



Adquirir las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en el puesto de trabajo y conocer y utilizar las herramientas que permiten a los establecimientos turísticos aplicar la economía circular y adaptarla al panorama actual del sector tras las condiciones derivadas de la alerta sanitaria.



## Contenidos (HOTR0046 - MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA + HOTT02-MOD03113 - IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR):

**Módulo 1** LEGISLACIÓN Y NORMATIVA EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA 40 horas

**Módulo 2** MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA 35 horas

**Módulo 3** IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR 10 horas



### Requisitos para realizar el Curso

El curso está 100% subvencionado (**gratuito**) para:

- Las personas **trabajadoras por cuenta ajena** ocupadas de los sectores **del ámbito sectorial del turismo (Hostelería, Agencias de Viajes, Alquiler de vehículos con y sin conductor, Transporte de viajeros por carretera, Transporte aéreo, Empresas organizadoras del juego de Bingo y Elaboradores de Productos cocinados para su venta a Domicilio)**
- Fijos discontinuos en los períodos de no ocupación, personas que accedan a situación de desempleo cuando se encuentren en período formativo o personas afectadas por expedientes de regulación de empleo (ERE), por medidas temporales de suspensión de contrato por causas económicas, técnicas, organizativas o de producción o derivadas de fuerza mayor (ERTE)
- **Trabajadores por cuenta propia (autónomos)** que desarrollen su actividad **en el ámbito sectorial del turismo**
- También disponible para **desempleados** (plazas limitadas).

Tendrás preferencia en la inscripción del curso si cumples uno de estos requisitos: menores de 30 años, mujeres, hombres mayores de 45 años, trabajadores/as de baja cualificación, trabajadores de PYMES (hasta 250 trabajadores), trabajadores/as con discapacidad y trabajadores a tiempo parcial o con contrato temporal.

Realizando con éxito el curso, conseguirás un **diploma acreditativo** de la realización del curso.

Este curso pertenece a la convocatoria de formación **Turismo 2023**.

Dentro de esta convocatoria podrás realizar varios cursos sin límite de horas.

**¡Contacta con nosotros y te informaremos!**



910 10 10 80



627 85 76 96



[hola@miscursosyformacion.com](mailto:hola@miscursosyformacion.com)