

## MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO



**AREA FORMATIVA  
TRANSVERSAL**

**DURACIÓN  
6 /12 horas**

**MODALIDAD  
PRESENCIAL/ON LINE**

**OBJETIVOS:**

- Adquirir los conocimientos para obtener el carné de manipulador para el desempeño de sus funciones en la hostelería.
- Dar a conocer la legislación actual en la manipulación de alimentos.
- Dotar al alumno de los conocimientos necesarios para una correcta manipulación de los alimentos en el ámbito laboral.

**TEMARIO:**

- LOS ALIMENTOS
- MANIPULACION E HIGIENE ALIMENTARIA
- LEGISLACION ALIMENTARIA APLICABLE
- MANIPULADOR ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

**MATERIAL:**

El alumno recibirá un manual didáctico, cuaderno de notas y bolígrafo.

**PRESUPUESTO:**

ON LINE: 50 €/Alumno, 420€ (hasta 15 alumnos,

PRESENCIAL: 50 €/Alumno, 420 € (hasta 15 alumnos,

**OBSERVACIONES:**

La formación teórica se impartirá en nuestras aulas en Parque empresarial Nuevo Torneo (Sevilla) (Consultar posibilidad de desplazamiento del monitor a las instalaciones del cliente) En el caso de la formación On line se realizará a través de nuestra plataforma de teleformación.

<http://inerziaformadores.com/teleformacion/my/>

**PERFIL DEL MONITOR:**

Diplomatura universitaria o equivalente relacionada con la materia a impartir. Título acreditativo de conocimientos en la materia . Capacidad pedagógica acreditada y con experiencia profesional en la familia profesional

**\*NOTAS: Se admiten cambios en los contenidos y en la distribución de horas. Los precios incluyen la gestión de la bonificación a través de la Fundación Tripartita.**