

Necessites realitzar o actualitzar el certificat de Manipuladors d'aliments?

CURS BÀSIC:

CONTINGUTS

- Qualitat alimentària
- Perills associats als aliments
- Factors que influeixen en el creixements microbià
- Fonts de contaminació
- Conservació dels aliments
- Actituds dels manipuladors d'aliments
- Neteja i desinfecció
- Introducció al Sistema APPCC
- Legislació

METODOLOGIA

- Exposició teòrica amb PowerPoint i projecció d'imatges
- Discussió en grup, realització i revisió d'exercicis
- Es facilitarà un dossier amb els continguts del curs

TITULACIÓ

- Un cop superat el test d'avaluació, es lliura el certificat acreditatiu conforme a la formació rebuda

Equilibria és una empresa acreditada per la Generalitat de Catalunya (REFMA /0370) per impartir i certificar formació als manipuladors d'aliments de diferents sectors.



938 836 106

www.equilibria.cat