### **CURSO MANIPULADOR DE ALIMENTOS** (4 HORAS)

#### REALIZACIÓN, EVALUACIÓN Y CERTIFICADO DEL CURSO:

- Una vez matriculado te enviaremos a través del correo electrónico las claves de usuario y contraseña para acceder al aula virtual.
- Cuando realices el curso tendrás que contestar al test evaluativo.
- Para conseguir el certificado necesitas obtener, mínimo, el 50% de las respuestas acertadas (sacar un 5).
- Academia Maestre emitirá un certificado del curso realizado

#### **PARA RECOGER EL CERTIFICADO:**

- Personarse o enviar a algún autorizado a recogerlo en alguna de las sedes de Academia Maestre.
- Envío por correo postal ordinario.
- Envío por correo postal certificado (con cargo al cursillista)
- Envío por agencia de transporte ( con cargo al cursillista)

"La mejor y mayor de las higienes en la manipulación de alimentos es fundamental para preservar la confianza de los consumidores"

## ACADEMIA MAESTRE

**CURSO ON-LINE** MANIPULADOR DE ALIMENTOS (4 horas)



¿Quién está obligado a tener este certificado?

#### TODO TRABAJADOR QUE ESTÉ EN CONTACTO DIRECTO O INDIRECTO CON ALIMENTOS:

Cocineros, ayudantes de cocina y auxiliares, camareros, cajeros, reponedores, fruteros, carniceros, pescaderos, dependientes, transportistas, azafatas y degustadoras o promotoras, repartidores, etc.

Más información en:

ACADEMIA MAESTRE

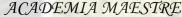


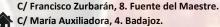
C/ Francisco Zurbarán, 8. Fuente del Maestre. C/ María Auxiliadora, 4. Badajoz.

C/ Alemania, 47. Don Benito



Más información en:





C/ Alemania, 47. Don Benito









# CURSO ON-LINE: MANIPULADOR DE ALIMENTOS (4 HORAS)

#### **OBJETIVOS**

Proporcionar una información correcta relativa a la manipulación de alimentos y que puedas realizar tu trabajo como manipulador de estos:

- Conocer las normas de higiene personal
- Conocer y saber cómo prevenir las causas de las intoxicaciones alimentarias
- Saber utilizar las cámaras de refrigeración y congelación para evitar la contaminación cruzada y conservar los alimentos de forma segura.
- Fomentar actitudes correctas en la higiene de los alimentos.
- Saber realizar las operaciones de limpieza de forma segura e higiénica.
- Conocer los riesgos del consumo de alimentos que contienen alérgenos para personas que sean sensibles a ellos.

CURSO ON-LINE

DISPONIBILIDAD PERMANENTE

4 HORAS DE DURACIÓN



**COMO MATRICULARSE:** 

- 1. Accediendo directamente al formulario de la solicitud https://bit.ly/31Nhyni
- 2. Llamando al teléfono 924 530 822 de lunes a viernes de 10 a 14 y 17 a 20 h. Los sábados de 9 a 14h.
  - A través del formulario de la página web de Academia Maestre. Déjanos tu número de teléfono y nos pondremos en contacto contigo.





#### **FORMA DE PAGO:**

Ingreso/transferencia en la cuenta de Academia Maestre.

Abonando en efectivo en cualquiera de nuestras instalaciones: Fuente del Maestre, Badajoz o Don Benito.