

# **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



924 530 822



formaciónprofesional@academiamaestre.es

**Más información en:**

*ACADEMIA MAESTRE*



C/ Francisco Zurbarán, 8. Fuente del Maestre.  
C/ María Auxiliadora, 4. Badajoz.  
C/ Alemania, 47. Don Benito



924 530 822



formaciónprofesional@academiamaestre.es

# **CURSO ON-LINE: MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

## **(4 HORAS)**

### **OBJETIVOS**

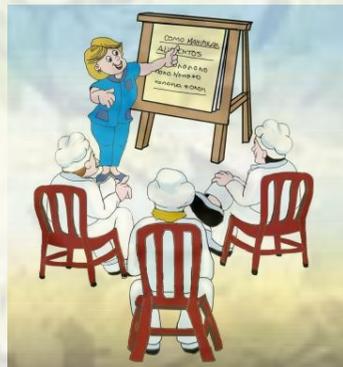
Proporcionar una información correcta relativa a la manipulación de alimentos y que puedas realizar tu trabajo como manipulador de estos:

- 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.
3. A través del formulario de la página web de *Academia Maestre*. Déjanos tu número de teléfono y nos pondremos en contacto contigo.

**PRECIO  
30€**

#### **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.