ONLINE, A TU RITMO · CON CERTIFICADO

HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

El certificado que te piden para trabajar con comida

Es la formación que **sustituye al antiguo carné de manipulador de alimentos**, y te la van a pedir en cualquier cocina, bar, cafetería, comedor o tienda de alimentación. Son cinco horas y la puedes hacer en una tarde, cuando quieras y desde donde quieras.

CUÁNDO	DURACIÓN	DÓNDE	AL ACABAR	PRECIO
Cuando quieras sin horarios ni clases	**5 horas** 6 módulos	**Campus virtual** móvil, tableta u ordenador	**Certificado** al superar la evaluación	**18 €** todo incluido

Lo que vas a aprender

Con guía de estudio, vídeos cortos y ejercicios de autoevaluación en cada módulo.

- **Cómo se contamina la comida.** Y por qué casi siempre es por un descuido.
- **Cadena de frío.** Recepción, nevera, congelador y descongelación correcta.
- **Limpieza y desinfección.** De la cocina, con su plan y su orden.
- **APPCC y trazabilidad.** Explicados en cristiano, sin humo.
- **Temperaturas.** Las que salvan un plato y las que lo estropean.
- **Higiene del manipulador.** Manos, ropa, heridas y hábitos durante el servicio.
- **Los 14 alérgenos.** Los de declaración obligatoria y cómo informar al cliente.
- **La inspección sanitaria.** Qué mira cuando entra por la puerta.

Este curso es para ti

Si buscas trabajo en hostelería, restauración, cafeterías, comedores escolares, supermercados o tiendas de alimentación. En casi todas esas ofertas piden este certificado, y tenerlo antes de la entrevista te pone por delante.

Matrícula abierta todo el semestre. Empiezas el día que quieras y avanzas a tu ritmo: en una tarde o en tres semanas. Tienes tutor para resolver dudas mientras dure tu matrícula.

HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

PROGRAMA DEL CURSO

6 módulos · 5 horas

Cada módulo incluye guía de estudio, cápsulas de vídeo y actividades de autoevaluación. Al final, evaluación y certificado.

01 Los alimentos y sus riesgos

Qué es un peligro biológico, químico y físico, cómo llegan a la comida y por qué unos alimentos son más delicados que otros.

02 Temperaturas y cadena de frío

Recepción de mercancía, refrigeración, congelación, descongelación y regeneración. La franja de temperatura peligrosa.

03 Higiene del manipulador

Lavado de manos bien hecho, ropa de trabajo, heridas, joyas, salud y hábitos durante el servicio.

04 Limpieza y desinfección

Plan de limpieza, productos y diluciones, orden correcto de las tareas y control de plagas.

05 Alérgenos e intolerancias

Los 14 alérgenos de declaración obligatoria, la contaminación cruzada y cómo informar al cliente sin equivocarse.

06 APPCC y trazabilidad

Puntos de control críticos, registros del día a día y qué documentación revisa la inspección sanitaria.

Dónde te lo van a pedir

Restaurantes, bares y cafeterías · cocinas de hotel · comedores escolares y residencias · catering y comida preparada · supermercados, carnicerías, pescaderías y panaderías · reparto de comida a domicilio · obradores y pequeños negocios de alimentación.

Preguntas que nos hacen siempre

¿Sustituye al carné de manipulador?

Sí. El carné antiguo ya no se expide; esta es la formación que lo sustituye.

¿Cuánto tardo en hacerlo?

Unas cinco horas. Puedes hacerlo del tirón o repartido en varias semanas.

¿Puedo hacerlo desde el móvil?

Sí. El campus funciona en móvil, tableta y ordenador.

Cómo apuntarte

01 Rellena el formulario de inscripción del curso o llámanos por teléfono.

02 Ten a mano el DNI, el NIE o el pasaporte.

03 Pagas en www.catnova.cat, sección Cursos y Talleres: selecciona el o los cursos de tu interés.

04 Recibes por correo tu usuario y contraseña del campus, y empiezas cuando quieras.

Matrícula abierta todo el semestre

Lo imparte Freddy Torres, formador acreditado en hostelería y restauración, que resuelve tus dudas por el campus.

Associació Catnova
C/ Provença Nº 385, 1ro 1ra · Barcelona 08025

TELÉFONO Y WHATSAPP
936 817 710

CONTACTO
catnova@catnova.cat · www.catnova.cat