



EUROINNOVA FORMACION
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

Curso en Seguridad Alimentaria en Bares y Restaurantes (Doble Titulación con 4 Créditos

Información gratis Curso en Seguridad Alimentaria en Bares y Restaurantes (Doble Titulación con 4 Créditos E

ECTS)

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso en Seguridad Alimentaria en Bares y Restaurantes (Doble Titulación con 4 Créditos ECTS)

Curso en Seguridad Alimentaria en Bares y Restaurantes (Doble Titulación con 4 Créditos ECTS)

Duración: 290 horas

Precio: 260 € *

Modalidad: Online

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Curso en Seguridad Alimentaria en Bares y Restaurantes (Doble Titulación con 4 Cr



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso en Seguridad Alimentaria en Bares y Restaurantes (Doble Titulación con 4 Créditos ECTS)

Descripción

Este curso en Seguridad Alimentaria en Bares y Restaurantes le ofrece una formación especializada en la materia. El objetivo de la p de seguridad alimentaria de la Unión Europea (UE) es proteger a los consumidores, al tiempo que garantiza el buen funcionamiento mercado único. Establecida en 2003, la política se centra en el concepto de trazabilidad, tanto de insumo, como de consumo. La seg alimentaria tiene la finalidad de garantizar la higiene de los productos alimenticios, por lo que todos aquellos establecimientos, como restaurantes, deben ceñirse a las normas estipuladas por esta disciplina, para evitar cualquier tipo de riesgo alimenticio que pueda po peligro la salud de los consumidores.

Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

cursos online

cursos Homologados

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Curso en Seguridad Alimentaria en Bares y Restaurantes (Doble Titulación con 4 Cr



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso en Seguridad Alimentaria en Bares y Restaurantes (Doble Titulación con 4 Créditos ECTS)

A quién va dirigido

El presente curso en Seguridad Alimentaria en Bares y Restaurantes de seguridad alimentaria en bares y restaurantes, está dirigido a todos aquellos profesionales de la hostelería y restauración, cuya tarea requiere la manipulación directa de las bebidas y alimentos que sirven en sus locales, así como conocer qué medidas deben cumplir respecto a la nueva normativa sobre alérgenos, así como a cualquier persona interesada en este sector laboral.

Objetivos

- Conocer los diferentes locales de restauración.
- Determinar la importancia que tiene la higiene y seguridad en la manipulación de alimentos.
- Especificar las características que deben presentar los locales de restauración, referentes a limpieza, ambiente, iluminación y ventilación.
- Determinar las características, objetivo y finalidad del nuevo reglamento en materia de información al consumidor.

Para que te prepara

A través de este curso en Seguridad Alimentaria en Bares y Restaurantes el alumno conocerá en profundidad todo lo relacionado con la seguridad alimentaria, concretamente con la importancia de cumplir con las directrices sobre la información suministrada al consumidor sobre alérgenos en bares y restaurantes. Prepara al alumnado para saber qué tipo de directrices, en materia de seguridad, deben aplicarse a bares y restaurantes, ya que son establecimientos destinados a servir comidas y bebidas a los clientes, por lo que cualquier mínimo error de higiene, limpieza o manipulación, puede provocar un problema de salud.

Salidas laborales

Empresas alimentarias, hostelería, cocina, restaurantes, bares o cualquier establecimiento en el que se sirva comida al cliente.

Información gratis Curso en Seguridad Alimentaria en Bares y Restaurantes (Doble Titulación con 4 Cr



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso en Seguridad Alimentaria en Bares y Restaurantes (Doble Titulación con 4 Créditos ECTS)

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Seguridad Alimentaria en Bares y Restaurantes con 180 horas expedida por Euroinnova Business School y Avalada por la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales - Titulación Universitaria en Seguridad Alimentaria por la UNIVERSIDAD ANTONIO DE NEBRIJA con 4 Créditos Universitarios ECTS con 110 horas. Curso puntuable como méritos para oposiciones de acceso a la función pública docente en todas las CC. AA., según R.D. 276/2007 de 23 de febrero (BOE 2/3/2007). Éste se lleva a cabo dentro del plan de formación permanente del profesorado de la Universidad Antonio de Nebrija



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

TITULACIÓN EXPEDIDA POR
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO



Titulación Avalada Para El
Desarrollo De Las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la institución que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Información gratis Curso en Seguridad Alimentaria en Bares y Restaurantes (Doble Titulación con 4 Cr



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso en Seguridad Alimentaria en Bares y Restaurantes (Doble Titulación con 4 Créditos ECTS)



EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

Ei/La interesado/a

Sello



INTERNATIONAL COMMISSION ON DISTANCE EDUCATION
Con Estatuto Consultivo Consejo Superior de Ciencias Económicas y Sociales de la UNESCO (plan. Resolución 60/8)

Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e informate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. Además recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Información gratis Curso en Seguridad Alimentaria en Bares y Restaurantes (Doble Titulación con 4 Cr



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso en Seguridad Alimentaria en Bares y Restaurantes (Doble Titulación con 4 Créditos ECTS)

Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Gestión de la Seguridad Alimentaria'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Curso en Seguridad Alimentaria en Bares y Restaurantes (Doble Titulación con 4 Cr



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso en Seguridad Alimentaria en Bares y Restaurantes (Doble Titulación con 4 Créditos ECTS)

Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plan profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- Por e-mail: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Información gratis Curso en Seguridad Alimentaria en Bares y Restaurantes (Doble Titulación con 4 Cr



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso en Seguridad Alimentaria en Bares y Restaurantes (Doble Titulación con 4 Créditos ECTS)

Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 6 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las mate del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Información gratis Curso en Seguridad Alimentaria en Bares y Restaurantes (Doble Titulación con 4 Cr



Programa formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1.¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?
- 2.La cadena alimentaria: “del Campo a la Mesa”
- 3.¿Qué se entiende por trazabilidad?
 - 1.- Responsabilidades en la seguridad alimentaria
 - 2.- Ventajas del sistema de trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LEGISLACIÓN Y NORMATIVA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1.Introducción a la normativa sobre seguridad alimentaria
- 2.Leyes de carácter horizontal referentes a la seguridad alimentaria
- 3.Leyes de carácter vertical referentes a la seguridad alimentaria
 - 1.- Sobre productos de carne de vacuno
 - 2.- Referente a productos lácteos y a la leche
 - 3.- Referente a la pesca y a sus productos derivados
 - 4.- Referente a los huevos
 - 5.- Sobre productos transgénicos
- 4.Productos con denominación de calidad
 - 1.- Disposiciones comunitarias sobre seguridad alimentaria
 - 2.- Disposiciones Nacionales y Autonómicas sobre seguridad alimentaria
- 5.Productos ecológicos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGRO Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS

- 1.Introducción al APPCC
- 2.¿Qué es el sistema APPCC?
- 3.Origen del sistema APPCC
- 4.Definiciones referentes al sistema APPCC
- 5.Principios del sistema APPCC
- 6.Razones para implantar un sistema APPCC
- 7.La aplicación del sistema APPCC
 - 1.- Directrices para la aplicación del sistema de APPCC
 - 2.- Aplicación de los principios del sistema APPCC
- 8.Ventajas e inconvenientes del sistema APPCC
 - 1.- Ventajas del sistema APPCC
 - 2.- Inconvenientes del sistema APPCC
- 9.Capacitación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PUNTOS CRÍTICOS. IMPORTANCIA Y CONTROL EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1.Introducción
- 2.Los peligros y su importancia
- 3.Tipos de peligros en seguridad alimentaria
 - 1.- Peligros biológicos
 - 2.- Peligros químicos
 - 3.- Peligros físicos
- 4.Metodología de trabajo
- 5.Formación del equipo de trabajo
- 6.Puntos de control críticos y medidas de control en seguridad alimentaria
- 7.Elaboración de planos de instalaciones
- 8.Anexo

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ETAPAS DE UN SISTEMA DE APPCC

- 1.¿Qué es el plan APPCC?
- 2.Selección de un equipo multidisciplinar
- 3.Definir los términos de referencia
- 4.Descripción del producto
- 5.Identificación del uso esperado del producto
- 6.Elaboración de un diagrama de flujo
- 7.Verificar “in situ” el diagrama de flujo
- 8.Identificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas de control
- 9.Identificación de los puntos de control críticos
- 10.Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico
- 11.Establecer un sistema de vigilancia de los PCCs
- 12.Establecer las acciones correctoras
- 13.Verificar el sistema
- 14.Revisión del sistema
- 15.Documentación y registro
- 16.Anexo. Caso práctico
 - 1.- Datos generales del plan APPCC.
 - 2.- Diagrama de flujo
 - 3.- Tabla de análisis de peligros
 - 4.- Determinación de puntos críticos de control
 - 5.- Tabla de control del APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PLANES GENERALES DE HIGIENE. PRERREQUISITOS DEL APPCC

- 1.Introducción a los Planes Generales de Higiene
- 2.Diseño de Planes Generales de Higiene
 - 1.- Plan de control de agua apta para el consumo humano
 - 2.- Plan de Limpieza y Desinfección
 - 3.- Plan de control de plagas: desinsectación y desratización
 - 4.- Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos

- 5.- Mantenimiento de la cadena del frío
- 6.- Trazabilidad (rastreadabilidad) de los productos
- 7.- Plan de formación de manipuladores.
- 8.- Plan de eliminación de subproductos animales y otros residuos no destinados al consumo humano
- 9.- Especificaciones sobre suministros y certificación a proveedores

UNIDAD DIDÁCTICA 7. IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE UN SISTEMA APPCC

- 1.Introducción a la implantación y mantenimiento de un sistema APPCC
- 2.Requisitos para la implantación
- 3.Equipo para la implantación
- 4.Sistemas de vigilancia
 - 1.- Registros de vigilancia
 - 2.- Desviaciones
 - 3.- Resultados
- 5.Registro de datos
- 6.Instalaciones y equipos
- 7.Mantenimiento de un sistema APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 8. IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE TRAZABILIDAD EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1.Sistema de Trazabilidad en Seguridad Alimentaria
- 2.Estudio de los sistemas de archivo propios
- 3.Consulta con proveedores y clientes
- 4.Definición del ámbito de aplicación
 - 1.- Trazabilidad hacia atrás
 - 2.- Trazabilidad de proceso (interna)
 - 3.- Trazabilidad hacia delante
- 5.Definición de criterios para la agrupación de productos en relación con la trazabilidad
- 6.Establecer registros y documentación necesaria
- 7.Establecer mecanismos de validación/verificación por parte de la empresa
- 8.Establecer mecanismos de comunicación entre empresas
- 9.Establecer procedimiento para localización y/o inmovilización y, en su caso, retirada de productos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ENVASADO, CONSERVACIÓN Y ETIQUETADO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1.Sistemas de envasado
- 2.Los métodos de conservación de los alimentos
 - 1.- Métodos de conservación físicos
 - 2.- Métodos de conservación químicos
- 3.Etiquetado de los productos
 - 1.- Alimentos envasados
 - 2.- Alimentos envasados por los titulares de los establecimientos de venta al por menor
 - 3.- Alimentos sin envasar
 - 4.- Etiquetado de los huevos
 - 5.- Marcas de salubridad

UNIDAD DIDÁCTICA 10. REGISTRO DE LOS PRODUCTOS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1.Introducción
- 2.Definición por lotes. Agrupación de productos
 - 1.- Definición por lotes
 - 2.- Agrupar los productos
 - 3.- Establecer registros y documentación necesaria
- 3.Automatización de la trazabilidad
- 4.Sistemas de identificación
 - 1.- Automatización de la trazabilidad alimentaria con códigos de barras
- 5.Trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 11. LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- 1.Conceptos básicos sobre la Manipulación de Alimentos
 - 1.- Definiciones
- 2.El manipulador en la cadena alimentaria
 - 1.- La cadena alimentaria
 - 2.- Obligaciones de los operadores de la empresa alimentaria
 - 3.- Obligaciones y prohibiciones del manipulador de alimentos
- 3.Concepto de alimento
 - 1.- Definición
 - 2.- Características de los alimentos de calidad
 - 3.- Tipos de alimentos
- 4.Nociones del valor nutricional
 - 1.- Concepto de nutriente
 - 2.- La composición de los alimentos
 - 3.- Proceso de nutrición
- 5.Recomendaciones alimentarias
 - 1.- Tipos de alimento y frecuencia de consumo
- 6.El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol
- 7.Manipulador de alimentos de mayor riesgo
- 8.Aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
 - 1.- Alimentos de alto riesgo
- 9.Requisitos de los manipuladores de alimentos
- 10.Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 12. EL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- 1.Introducción a la manipulación de alimentos
- 2.Recepción de materias primas
 - 1.- Condiciones generales
 - 2.- Validación y control de proveedores
- 3.Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
 - 1.- Requisitos en la elaboración y transformación
 - 2.- Descongelación

- 3.- Recepción de materias primas
- 4.- Transporte
 - 1.- Requisitos de almacenamiento de los alimentos
- 5.Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
 - 1.- Instalaciones
 - 2.- Maquinaria
 - 3.- Materiales y utensilios
- 6.Distribución y venta

UNIDAD DIDÁCTICA 13. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1.Buenas prácticas de manipulación
- 2.Higiene del manipulador
 - 1.- Las manos
 - 2.- La ropa
- 3.Hábitos del manipulador
- 4.Estado de salud del manipulador
- 5.Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
- 6.Limpieza y desinfección
- 7.Control de plagas
 - 1.- Programa de vigilancia de plagas
 - 2.- Plan de tratamiento de plagas
- 8.Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 14. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 1.Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
- 2.Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
 - 1.- Alteración alimentaria
 - 2.- Contaminación alimentaria
- 3.Origen de la contaminación de los alimentos
- 4.Los microorganismos y su transmisión
 - 1.- Factores que contribuyen a la transmisión
 - 2.- Principales tipos de bacterias patógenas
- 5.Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos
 - 1.- Clasificación de las ETA
 - 2.- Prevención de las ETA

ANEXO 1. SEGURIDAD ALIMENTARIA EN BARES Y RESTAURANTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BARES Y RESTAURANTES

- 1.El sector de la restauración
- 2.Bares y cafeterías
 - 1.- Clasificación según sus características
 - 2.- Clasificación según las instalaciones y servicios
- 3.Restaurantes

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso en Seguridad Alimentaria en Bares y Restaurantes (Doble Titulación con 4 Créditos ECTS)

- 1.- Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos
4. Características de los locales de restauración
 - 1.- Ambientación
 - 2.- Ventilación
 - 3.- Limpieza
 - 4.- Iluminación
5. Seguridad alimentaria en bares y restaurantes
 - 1.- ¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN BARES Y RESTAURANTES

1. Alergias alimentarias
 - 1.- Datos generales
 - 2.- Síntomas
 - 3.- Diagnóstico de la alergia a los alimentos
 - 4.- Síntomas más habituales de las alergias
 - 5.- Situaciones de riesgo
 - 6.- Ideas sobre el tratamiento de alergias
 - 7.- Tratamiento de alergia a los alimentos
 - 8.- Alimentos alergénicos
2. Intolerancia al gluten
3. Principios del control de alérgenos
4. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
 - 1.- Principales novedades
 - 2.- Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
5. Nuevas normas
6. Cómo facilitar la información al consumidor
7. Legislación aplicable al control de alérgenos

PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa de **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de 2000 **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

Acción, alimentaria, análisis, Anticorrosivos, Antiincrustantes, APPCC, Biodispersantes, Cadena, Contaminación, Control, Correctora, Críticos, curso, desinfección, Desinfectantes, Diagrama, equipo, Etiquetas, Flujo, General, Higiene, Laboral, Límite, Limpieza, Medida, multidisciplinar, Neutralizantes, Peligros, Plan, Producto, Productos, Pública, Puntos, Salud, Seguridad, Sistema, Trazabilidad

Información gratis Curso en Seguridad Alimentaria en Bares y Restaurantes (Doble Titulación con 4 Cr



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso en Seguridad Alimentaria en Bares y Restaurantes (Doble Titulación con 4 Créditos ECTS)



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a formacion@euroinnova.com.

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: :

.....

Nombre:

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío:

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:
900 831 200

DESDE FUERA DE ESPAÑA:
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Curso en Seguridad Alimentaria en Bares y Restaurantes (Doble Titulación con 4 Cr



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200