

Manipulación en crudo y conservación de alimentos.

TELEFORMACIÓN



Dirigido prioritariamente a personas ocupadas en el sector
Hostelería y Turismo.

Información general.



- **Duración: 125 horas.**
- **Modalidad: Telefomación.**
- **Fecha: Febrero.**

Contenidos.

- **1. Conservación de alimentos.**
- **2. Preelaboración de alimentos.**

Objetivos.

- **Adquirir los conocimientos necesarios para el desarrollo de las actividades de manipulación en crudo y conservación de toda clase de alimentos para su posterior elaboración.**

Salidas profesionales.

- **Trabajador/a cualificado/a en manipulación de alimentos en crudo.**
- **Trabajador/a en el sector de la hostelería y la restauración.**
- **Trabajador/a cualificado en cocinas.**

Requisitos de acceso.

- **Personas trabajadoras ocupadas del sector de Hostelería y Turismo.**
- **Plazas limitadas para personas trabajadoras desempleadas. Consultar disponibilidad.**



www.afsformacion.com



formacioncontinua@afsformacion.com



658933987