



CURSO: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Objetivos	Concienciar al alumno de la importancia de una adecuada formación para conseguir prevenir enfermedades alimentarias por parte del manipulador
Contenido y programa	<p style="text-align: center;"><u>METODOLOGÍA:</u></p> <p>La formación se lleva a cabo mediante la metodología on-line, constando de:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ CUATRO SESIONES EXPLICATIVAS: La explicación del temario se lleva a cabo mediante videos con una duración aproximada de veinte minutos.▪ EJERCICIOS: A cada sesión explicativa le siguen unos ejercicios didácticos para afianzar conceptos.▪ MANUAL: El alumno podrá ampliar información mediante el estudio del manual.▪ EXAMEN: Para acceder al examen es necesario que el alumno visualice todos los videos y realice los ejercicios de cada tema.▪ CERTIFICADO: Para la obtención del certificado el alumno debe alcanzar una puntuación mínima de cinco puntos. <p>▪ VALORACIÓN DE LA FORMACIÓN</p> <p style="text-align: center;"><u>TEMARIO:</u></p> <p>PARTE GENERAL:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Alteración y contaminación de los alimentos▪ Enfermedades de transmisión alimentaria.▪ Factores de crecimiento de los microorganismos. <p>CONCIENCIACIÓN DEL MANIPULADOR:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Buenas prácticas de higiene personal▪ Buenas prácticas de manipulación de alimentos. <p>LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Responsabilidades en cuanto a la prevención de enfermedades alimentarias.▪ El autocontrol
Edad	De 16 a 30 años

Requisitos del participante	No se requieren conocimientos previos
Número de plazas	25 PLAZAS
Fechas de inicio y fin	Inicio: 06/02/2023 Fin: 09/02/2023
Horario	El alumno puede conectarse a cualquier hora, dentro de los días estipulados.
Lugar de realización	On-line
Monitor-a y/o entidad	ASYFAL SEGURIDAD ALIMENTARIA, S.L
Observaciones	<i>El curso puede realizarse desde cualquier dispositivo. No es necesaria instalar ninguna aplicación.</i>