



Ficha informativa actividad

Título del taller, curso y/o actividad	SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Contenido	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Alteración y contaminación de los alimentos</li><li>2. Clasificación de la contaminación.</li><li>3. Enfermedades de transmisión alimentaria.</li><li>4. Factores de crecimiento de los microorganismos.</li><li>5. Responsabilidades en cuanto a la prevención de enfermedades alimentarias.</li><li>6. El autocontrol</li><li>7. Buenas prácticas de higiene personal</li><li>8. Buenas prácticas de manipulación de alimentos.</li></ol>
Número de plazas	25
Edad	16-30
Fechas de inicio y fin	19 Y 20 FEBRERO 2019
Horario y día(s) de la semana	Martes de 17:00 a 20:00 Miércoles de 18:00 a 19:00
Lugar donde se realiza	AULA CLAUS
Material que debe traer el/la participante el primer día de clase	FOLIOS Y BOLIGRAFO
Quien imparte la actividad	ASYFAL SEGURIDAD ALIMENTARIA, S.L
Importe por persona	GRATUITO
Más información	El primer día se realizará una explicación del temario y el segundo se realizará un examen. Se facilita manual para su estudio. Para la obtención del certificado es necesaria la asistencia al curso y aprobar el examen. <a href="http://www.asyfal.com">www.asyfal.com</a>

