



Ayuntamiento de Alicante
Concejalía de Juventud



CURSO: 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	PARTE GENERAL: • Alteración y contaminación de los alimentos • Clasificación de la contaminación. • Enfermedades de transmisión alimentaria. • Factores de crecimiento de los microorganismos. CONCIENCIACIÓN DEL MANIPULADOR: • Buenas prácticas de higiene personal • Buenas prácticas de manipulación de alimentos. LA INDUSTRIA ALIMENTARIA • 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	20 PLAZAS
Fechas de inicio y fin	2 y 3 de marzo (Lunes teoría y martes examen)
Horario	Lunes de 17 a 20 h y martes de 17 a 18h.
Lugar de realización	CERCA, (Centro de Recursos Educativos de Consumo de Alicante).

	C/Calderón de la Barca, esquina Mercado Central.
Monitor-a y/o entidad	ASYFAL SEGURIDAD ALIMENTARIA, S.L
Observaciones	<i>"Este proyecto está cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) mediante el Programa Operativo de Crecimiento Sostenible, para la programación 2014-2020. Una manera de hacer Europa</i>