



## CURSO: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

<b>Objetivos</b>	Concienciar al alumno de la importancia de una adecuada formación para conseguir prevenir enfermedades alimentarias por parte del manipulador
<b>Contenido y programa</b>	<p>PARTE GENERAL:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Alteración y contaminación de los alimentos</li><li>• Clasificación de la contaminación.</li><li>• Enfermedades de transmisión alimentaria.</li><li>• Factores de crecimiento de los microorganismos.</li></ul> <p>CONCIENCIACIÓN DEL MANIPULADOR:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Buenas prácticas de higiene personal</li><li>• Buenas prácticas de manipulación de alimentos.</li></ul> <p>LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Responsabilidades en cuanto a la prevención de enfermedades alimentarias.</li><li>• El autocontrol</li></ul>
<b>Edad</b>	De 16 a 30 años
<b>Requisitos del participante</b>	No se requieren conocimientos previos
<b>Número de plazas</b>	20 PLAZAS
<b>Fechas de inicio y fin</b>	Teoría lunes 4 de mayo y el examen el martes 5 de mayo
<b>Horario</b>	Lunes de 17 a 20 h y martes de 17 a 18h.
<b>Lugar de realización</b>	CERCA, (Centro de Recursos Educativos de Consumo de Alicante).

	C/Calderón de la Barca, esquina Mercado Central.
<b>Monitor-a y/o entidad</b>	ASYFAL SEGURIDAD ALIMENTARIA, S.L
<b>Observaciones</b>	<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>