



CURSO: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Objetivos	Concienciar al alumno de la importancia de una correcta manipulación en los alimentos para evitar enfermedades alimentarias.
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 para afianzar conceptos. ▪ MANUAL: El alumno podrá ampliar información mediante el estudio del manual. ▪ EXAMEN ▪ CERTIFICADO: Para la obtención del certificado es necesario que el alumno alcance una puntuación mínima de cinco puntos y asista a todas las sesiones explicativas. ▪ VALORACIÓN DE LA FORMACIÓN <p style="text-align: center;"><u>TEMARIO:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. PARTE GENERAL: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Alteración y contaminación de los alimentos ▪ Factores de crecimiento de los microorganismos. 2. ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA <ul style="list-style-type: none"> ▪ Enfermedades bacterianas ▪ Enfermedades parasitarias 3. CONCIENCIACIÓN DEL MANIPULADOR: <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.

	<ul style="list-style-type: none"> • 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: 19 de octubre Fin: 23 de octubre
Horario	El alumno puede conectarse a lo largo de la semana en el horario que desee. De lunes a miércoles tendrán lugar las explicaciones y el jueves y viernes el examen.
Lugar de realización	Metodología on-line
Monitor-a y/o entidad	ASYFAL SEGURIDAD ALIMENTARIA, S.L
Observaciones	<i>Es necesario que el alumno disponga de ordenador o Tablet. Desaconsejamos el uso del móvil para la realización del curso.</i>