



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	METODOLOGÍA: La formación se lleva a cabo mediante la metodología on-line, constando de:
	• 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 es necesario que el alumno alcance una puntuación mínima de cinco puntos.
	· VALORACIÓN DE LA FORMACIÓN
	<u>TEMARIO</u> :
	PARTE GENERAL:
	· Alteración y contaminación de los alimentos
	• 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 ali-
	mentarias.
	• 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: 17/05/2021 Fin: 21/05/2021
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	"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