



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	<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 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 el alumno debe alcanzar una puntuación mínima de cinco puntos. <p>▪ VALORACIÓN DE LA FORMACIÓN</p> <p style="text-align: center;"><u>TEMARIO:</u></p> <p>PARTE GENERAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Alteración y contaminación de los alimentos ▪ Enfermedades de transmisión alimentaria. ▪ Factores de crecimiento de los microorganismos. <p>CONCIENCIACIÓN DEL MANIPULADOR:</p> <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. ▪ 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: 04/10/2021 Fin: 08/10/2021
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	