



## CURSO: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA 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 style="text-align: center;"><b><u>METODOLOGÍA:</u></b></p> <p>La formación se lleva a cabo mediante la metodología on-line, constando de:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ <b>CUATRO SESIONES EXPLICATIVAS:</b> La explicación del temario se lleva a cabo mediante videos con una duración aproximada de veinte minutos.</li><li>▪ <b>EJERCICIOS:</b> A cada sesión explicativa le siguen unos ejercicios didácticos para afianzar conceptos.</li><li>▪ <b>MANUAL:</b> El alumno podrá ampliar información mediante el estudio del manual.</li><li>▪ <b>EXAMEN:</b> Para acceder al examen es necesario que el alumno visualice todos los videos y realice los ejercicios de cada tema.</li><li>▪ <b>CERTIFICADO:</b> Para la obtención del certificado el alumno debe alcanzar una puntuación mínima de cinco puntos.</li></ul> <p style="text-align: center;"><b>VALORACIÓN DE LA FORMACIÓN</b></p> <p style="text-align: center;"><b><u>TEMARIO:</u></b></p> <p>PARTE GENERAL:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Alteración y contaminación de los alimentos</li><li>▪ Factores de crecimiento de los microorganismos.</li></ul> <p>ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Enfermedades bacterianas</li><li>▪ Enfermedades parasitarias</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.</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>	25 PLAZAS
<b>Fechas de inicio y fin</b>	Inicio: 11/03/2024 Fin: 15/03/2024
<b>Horario</b>	El alumno puede conectarse a cualquier hora, dentro de los días estipulados.
<b>Lugar de realización</b>	On-line
<b>Monitor-a y/o entidad</b>	ASYFAL SEGURIDAD ALIMENTARIA, S.L
<b>Observaciones</b>	<i>El curso puede realizarse desde cualquier dispositivo. No es necesaria instalar ninguna aplicación.</i>