



CENTRO MUNICIPAL DE RECURSOS
PARA LA JUVENTUD

CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

ON-LINE

25 PLAZAS



GRATIS

DIRIGIDO A: JOVENES DE 16 A 30 AÑOS

MÁS INFORMACIÓN

í inscripción@asyfal.com

Í 675291977



INSCRIBETE AHORA

¡Te esperamos!!



CENTRO MUNICIPAL DE RECURSOS
PARA LA JUVENTUD



CENTRO 14

Si quieres estar al día de nuestros talleres, actividades, concursos, viajes, jornadas y demás SUSCRIBETE a nuestra NEWSLETTER

¿Cómo darse de alta en nuestro portal de Actividades?

Os dejamos una guía de como puedes inscribirte en los cursos del Centro 14:

Entra en el siguiente enlace: <https://centro14.alicante.es>

¿Cómo obtener la contraseña?

Si os dice que no estáis inscritos en el Centro 14 tendréis que mandar un correo a centro14@alicante.es con el DNI escaneado del joven y un teléfono de contacto.

Cuando estés dado de alta te mandaremos tu usuario y contraseña y podrás acceder al nuestro portal de actividades en este ENLACE
<https://centro14.alicante.es>





CURSO: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA 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.· VALORACIÓN DE LA FORMACIÓN <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· Factores de crecimiento de los microorganismos. <p>ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA</p> <ul style="list-style-type: none">· Enfermedades bacterianas· Enfermedades parasitarias <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.· 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: 23/03/2026 Fin: 29/03/2026
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	<i>El curso puede realizarse desde cualquier dispositivo. No es necesaria instalar ninguna aplicación.</i>