

CENTRO MUNICIPAL DE RECURSOS
PARA LA JUVENTUD

CURSO DE MANIPULACIÓN DEALIMENTOS

ON-LINE

25PLAZAS



GRATIS

DIRIGIDO A: JOVENES DE 16 A 30 AÑOS

MÁS INFORMACIÓN

inscripción@asyfal.com

675291977



INSCRIBETE AHORA

¡Te esperamos!!

CENTRO MUNICIPAL DE RECURSOS
PARA LA JUVENTUD

Ayuntamiento de Alicante
Concejalía de Juventud



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



¿Cómo darse de alta en nuestro portal de Actividades?

Os dejamos una guía de cómo 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 tenéis que **mandar un correo a centro14@alicante.es** con el DNI escaneado del joven y un teléfono de contacto.




Quando 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>

SÍGUENOS EN RRSS










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. <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▪ 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>