



CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

ON-LINE

25 PLAZAS



GRATIS

DIRIGIDO A: JOVENES DE 16 A 30 AÑOS

MÁS INFORMACIÓN



<https://www.alicante.es/es/noticias/cursos-invierno-2026-centro-14>

INSCRIPCIONES:

<https://centro14.alicante.es>

IMPARTE:



INSCRIBETE AHORA

¡¡Te esperamos!!



**CEN
TRO 14**

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 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 estéis 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

[f](#) [t](#) [i](#) [v](#) [p](#) [y](#) [e](#)

www.centro14.com/ / 965 149 666 (Centro) / 965 125 122 (Unirrauno)



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>