

CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

ON-LINE

25 PLAZAS



GRATIS

DIRIGIDO A: JOVENES DE **16 A 30 AÑOS**

LAS INSCRIPCIONES SE REALIZARÁN A TRAVÉS DEL CENTRO 14

Pincha en el enlace para saber cómo inscribirte: <https://www.alicante.es/es/noticias/como-inscribirse-cursos-del-centro-14>

Centro 14- Concejalía de Juventud (Calle Labradores 14. 5º Planta. 03002. Alicante)

MÁS INFORMACIÓN



info@asyfal.com



675291977

INSCRIBETE AHORA

¡¡Te esperamos!!



Ayuntamiento de Alicante
Concejalía de Juventud

LAS INSCRIPCIONES SE REALIZARÁN A TRAVÉS DEL CENTRO 14

Pincha en el enlace para saber cómo inscribirte:

<https://www.alicante.es/es/noticias/como-inscribirse-cursos-del-centro-14>

Centro 14- Concejalía de Juventud (Calle Labradores 14. 5º Planta. 03002. Alicante)



CENTRO MUNICIPAL DE RECURSOS
PARA LA JUVENTUD

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	METODOLOGÍA: _____ La formación se lleva a cabo mediante la metodología on-line, constando de: 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 □ <u>TEMARIO:</u> PARTE GENERAL: □ Alteración y contaminación de los alimentos Factores de crecimiento de los microorganismos. ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA Enfermedades bacterianas Enfermedades parasitarias CONCIENCIACIÓN DEL MANIPULADOR: Buenas prácticas de higiene personal Buenas prácticas de manipulación de alimentos. LA INDUSTRIA ALIMENTARIA 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: 19/10/2026 Fin: 23/10/2026
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>



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 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




AYUNTAMIENTO DE ALICANTE
CENTRO MUNICIPAL DE RECURSOS PARA LA JUVENTUD

www.centro14.com / 965 149 666 (Centro) / 965 175 127 (Unamuno)




CURSO DE
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

ON-LINE

25 PLAZAS




DIRIGIDO A: JOVENES DE 16 A 30 AÑOS



DÍA INTERNACIONAL DE LA JUVENTUD
12 DE AGOSTO - ALICANTE