

<b>ACTIVIDAD</b>	<b>FORMACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (INTERNET)</b>
<b>CLAVE LOCALIDAD/EDICIÓN</b>	2013.00.B.24 Extremadura
<b>OBJETIVO</b>	Facilitar los conocimientos necesarios para una adecuada manipulación de los alimentos.
<b>CONTENIDO</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peligros alimentarios y medidas preventivas para su control.</li> <li>2. Enfermedades de origen alimentario y medidas para su prevención.</li> <li>3. Prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos.</li> <li>4. Normas de higiene personal.</li> <li>5. Conocimientos de análisis de peligros y puntos críticos de control.</li> <li>6. Manipuladores que intervienen en la elaboración de alimentos para consumo por colectividades.</li> </ol>
<b>PLAZAS</b>	50
<b>DESTINATARIOS</b>	Personal de la Junta de Extremadura que necesite esta formación en su puesto de trabajo.
<b>CALENDARIO Y LUGAR</b>	<p>Este curso permanecerá abierto a través de la página Web de la Escuela de Administración Pública (<a href="http://eap.gobex.es">http://eap.gobex.es</a>) desde el 20 de marzo hasta el 17 de abril.</p> <p style="text-align: center;"><b>Examen: On line.</b></p>
<b>METODOLOGÍA</b>	<p>Durante este tiempo los trabajadores que se incorporen al curso tendrán un tutor que les ayudará en los problemas que surjan en el estudio de la materia y podrán descargar en la página Web el Manual normalizado de Manipulador de Alimentos.</p> <p><b>Evaluación final con prueba preceptiva (on line).</b></p>
<b>HORARIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fecha Inicio 20 de marzo</li> <li>▪ Fecha Final 17 de abril</li> </ul> <p>Atención continua las 24 horas del día</p>
<b>DURACIÓN</b>	15 horas <b>Certificado de Aprovechamiento</b>
<b>FINANCIACIÓN</b>	Fondos de Formación para el Empleo en las Administraciones Públicas