

<b>ACTIVIDAD</b>	<b>FORMACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (INTERNET)</b>
<b>CLAVE LOCALIDAD/EDICIÓN</b>	2017.00.B.C3 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>	Empleados públicos de la Junta de Extremadura que necesiten esta formación en su puesto de trabajo.
<b>METODOLOGÍA DIDÁCTICA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disponer de equipo informático, cuenta de correo electrónico y acceso a Internet, o estar en disposición de contar con su utilización durante las fechas previstas del curso.</li> <li>• Unidades Didácticas para el estudio del contenido.</li> <li>• Foros para el desarrollo de intercomunicación entre alumnos y tutor. Cuestionarios de evaluación obligatorios.</li> <li>• 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 descargarse en la página Web el Manual normalizado de Manipulador de Alimentos.</li> <li>• <b>Prueba preceptiva de aprovechamiento.</b></li> </ul>
<b>HORARIO</b>	Fecha Inicio 9 de mayo Fecha Final 23 de mayo Extremadura
<b>DURACIÓN</b>	15 horas <b>Certificado de Aprovechamiento</b>
<b>FINANCIACIÓN</b>	Fondos de Formación para el Empleo de las Administraciones Públicas