

| | |
|--------------------------------|--|
| ACTIVIDAD | ALIMENTOS: CONTAMINACIONES Y TOXIINFECCIONES (INTERNET) |
| CLAVE LOCALIDAD/EDICIÓN | 2025.00.B.009.01 MÉRIDA |
| OBJETIVO | <ul style="list-style-type: none"> • Conocer los riesgos asociados a la contaminación de alimentos en la industria alimentaria, la prevención y control de los mismos. • Conocer los distintos contaminantes químicos, físicos y biológicos que pueden llegar a los alimentos. |
| CONTENIDO | <ol style="list-style-type: none"> 1. Introducción, conceptualización de los alimentos. 2. Contaminantes químicos y físicos. 3. Contaminantes biológicos I y contaminantes biológicos II. |
| PLAZAS | 75 |
| DESTINATARIOS | <p>Encargados, Cocineros, Jefes de Cocina, Ayudantes de Cocina y Camareros Limpiadores de la Junta de Extremadura. Tendrán preferencia los cocineros y ayudantes de cocina.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Será requisito necesario disponer de equipo informático, correo electrónico y acceso a Internet, o estar en disposición de contar con su utilización durante las fechas previstas para el curso. • Contacto inicial a través de la plataforma, en el que se expondrá la metodología del curso, el plan de trabajo y el calendario de realización. • Desarrollo del curso, actividades y tutorías a través de Internet. |
| CALENDARIO Y LUGAR | <p>Calendario: Fecha de inicio: 21 de mayo. Fecha de finalización: 16 de junio. Lugar: MÉRIDA</p> |
| HORARIO | El alumno seleccionado ajustará las horas del curso a sus necesidades. |
| DURACIÓN/HORAS | 20 |
| FINANCIACIÓN | FONDOS DE FORMACIÓN PARA EL EMPLEO DE LAS AA.PP. |