ACTIVIDAD	**ALIMENTOS: CONTAMINACIONES Y TOXIINFECCIONES (INTERNET)**
CLAVE LOCALIDAD/EDICIÓN	2026.00.B.009.01 MÉRIDA
OBJETIVO	• 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	1. Introducción, conceptualización de los alimentos. 2. Contaminantes químicos y físicos. 3. Contaminantes biológicos I y contaminantes biológicos II.
PLAZAS	75
DESTINATARIOS	Personal Empleado Público de la Junta de Extremadura de las siguientes especialidades: Encargada/o, Cocinera/o, Ayudantes de Cocina y personal Camarero-Limpiador. Tendrán preferencia las personas cocineras y ayudantes de cocina. • 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	Calendario: Fecha de inicio: 29 de octubre. Fecha de finalización: 24 de noviembre. Lugar: MÉRIDA
HORARIO	El alumnado seleccionado ajustará las horas del curso a sus necesidades.
DURACIÓN/HORAS	20
FINANCIACIÓN	FONDOS DE FORMACIÓN PARA EL EMPLEO DE LAS AA.PP.