

## CURSO CONSERVACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

### 1.- OBJETIVOS DEL CURSO

Capacitar a los alumnos para conocer los riesgos de una inadecuada conservación que, fundamentalmente y, además de producir alteraciones en su composición química, pueden verse afectados por contaminación de microorganismos que pueden llegar a graves riesgos para la salud de los consumidores.

La conservación es imprescindible para evitar las alteraciones naturales, proliferación y contaminación por microorganismos.



### 2.- PERFIL DEL ALUMNO

Empleados en el sector y personal que desea incorporarse a este área laboral. Estudiantes en último año de grado y licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Veterinaria, Biología, Químicas, técnicos de laboratorio. Trabajadores relacionados con la Calidad en industrias.

### 3.- MODALIDADES:

| MODALIDAD | Nº DE HORAS | PRECIO |
|-----------|-------------|--------|
| On-Line   | 35 horas    | 250€   |

### 4.- METODOLOGÍA

Al ser un curso modalidad On-Line, el participante trabaja con autonomía, gestiona su tiempo y construye su propio itinerario de aprendizaje.

Al ser un curso modalidad a On-Line, el participante trabaja con autonomía, gestiona su tiempo y construye su propio itinerario de aprendizaje.

Para realizar la matrícula en el curso el alumno recibirá una ficha de inscripción junto con el número de cuenta.

Tras la recepción de la ficha de inscripción junto con el justificante de pago, el alumno recibe acceso al aula de formación.

Cuando un alumno comienza un curso, se le asigna su tutor correspondiente, así como número de teléfono y e-mail para poder realizar consultas con la mayor celeridad.

Recibido el temario del curso, el alumno procederá al estudio de los temas independientemente y por orden creciente, y tras la finalización de cada uno de ellos cumplimentará el test de evaluación o Actividad que corresponda.

El curso de **“CONSERVACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS”** es un curso de **35** horas de duración total impartida en la modalidad On-Line.

El curso consta de los siguientes contenidos:

- 1. NOCIONES DE MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.**
- 2. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.**
- 3. CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.**
- 4. MICROORGANISMOS DE INTERÉS SANITARIO.**
- 5. TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS.**
- 6. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS.**

Se extenderá a las personas que superen las pruebas un Certificado de aprovechamiento del curso de **“CONSERVACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS”** por un total de 35 horas lectivas en modalidad online

## **6.- BONIFICACIONES EN LA FORMACIÓN:**

Somos Centro Organizador autorizado para la tramitación de bonificaciones por actividades formativas ante la Fundae

Para trabajadores en activo:

Bonificable para trabajadores en activo a través del Crédito de Formación anual para empresas, por Fundae.

Imprescindible ser trabajador por cuenta ajena, en activo durante todo el curso. No aplicable a trabajadores autónomos.



| FICHA DE SOLICITUD DE CURSO  |  |  |           |  |                          |
|--|--|--|-----------|--|--------------------------|
| CURSO  | <b>CONSERVACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS</b> |  | MODALIDAD | <div>ON-LINE</div> <div>PRESENCIAL</div> | <div>X</div> <div></div> |
| <b>DATOS DEL PARTICIPANTE</b>  |  |  |           |  |                          |
| NOMBRE   |  |  |           |  |                          |
| 1 <sup>ER</sup> APELLIDO   |  |  |           |  |                          |
| 2 <sup>O</sup> APELLIDO  |  |  |           |  |                          |
| Fecha Nacimiento   |  | N.I.F  |           |  |                          |
| DIRECCIÓN  |  |  |           |  |                          |
| LOCALIDAD  |  | C.P.   |           |  |                          |
| PROVINCIA  |  |  |           |  |                          |
| TELEFONO   |  | MÓVIL  |           |  |                          |
| E-MAIL   |  |  |           |  |                          |
| <b>DIRECCIÓN DE ENVÍO DEL MATERIAL DEL CURSO (No cumplimentar si es la misma arriba indicada)</b>  |  |  |           |  |                          |
| DIRECCIÓN  |  |  |           |  |                          |
| LOCALIDAD  |  | C.P.   |           |  |                          |
| PROVINCIA  |  |  |           |  |                          |
| TELEFONO   |  | MÓVIL  |           |  |                          |
| E-MAIL   |  |  |           |  |                          |
| <b>DATOS PARA LA FACTURACIÓN</b>   |  |  |           |  |                          |
| Razón Social   |  | NIF/CIF  |           |  |                          |
| DIRECCIÓN  |  |  |           |  |                          |
| LOCALIDAD  |  | C.P.   |           |  |                          |
| PROVINCIA  |  |  |           |  |                          |
| <b>Nivel de Estudios</b>   |  | <b>Área Funcional</b>  |           | <b>Categoría Profesional</b>             |                          |
| Sin Estudios   |  | Administración   |           | Directivo                                |                          |
| Estudios primarios, EGB o eq   |  | Comercial  |           | Mando Intermedio                         |                          |
| FP I II, ETP, BUP, Bachiller Sup,  |  | Dirección  |           | Técnico                                  |                          |
| Arquitecto Tec o Ing Téc   |  | Mantenimiento  |           | Trabajador Baja Cualificación            |                          |
| Arquitecto, Ingeniero, Licenc, sup   |  | Producción   |           | Trabajador Cualificado                   |                          |
| Otros  |  | Otros  |           | Otros                                    |                          |
| <b>Por favor, indíquenos como nos ha conocido:</b>   |  |  |           |  |                          |
| <input type="checkbox"/> Publicidad – Dossier publicitario<br><input type="checkbox"/> Publicidad – Correo electrónico<br><input type="checkbox"/> Página web<br><input type="checkbox"/> Buscador de cursos |  | <input type="checkbox"/> Internet<br><input type="checkbox"/> Empresa<br><input type="checkbox"/> Amigos<br><input type="checkbox"/> Otros _____ |           |  |                          |
| <b>FIRMA</b>   |  | <b>FECHA</b>   |           |  |                          |