



MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. 1ª Edición

13887/1

Desarrollo del curso

- Fechas: 15 de febrero de 2016.
- Horario: de 9:00 a 13:00h.
- Duración: 4h.
- Lugar: Aula nº 2 del CAS
- Localidad: Albacete.
- Nº alumnos: 25.

Inscripciones

Se realizarán por el departamento de formación conforme a lo establecido por la jefatura de cocina

Dirigido a

Personal de cocina del CHUA

Enlace:

<http://aplicaciones.sescam.jclm.es/sofos/matriculacion/fichaCurso.jsp?curso=13887&edicion=1>

Contenidos

- **Evaluación inicial**
 - **Teoría:**
 - 1.- Normativa
 - 2.- Calidad alimentaria y APPCC
 - 3.- Manipulación higiénica de los alimentos
 - 4.- Alteración y Contaminación ¹de los alimentos
 - 5.- Los alérgenos
 - 5.- Higiene personal
-



GERENCIA
DE ATENCIÓN
INTEGRADA
DE ALBACETE



sescam
Servicio de Salud de Castilla-La Mancha



Centro Sindical Independiente de Funcionarios



FSP
Castilla-La Mancha
ALBACETE



comisiones obreras

6.- Limpieza y desinfección

7.- Locales

8.- Toxiinfecciones alimentarias

9.- Métodos de conservación de alimentos

10.- Envasado

11.- Etiquetado

- **Ejercicios y Supuestos prácticos.**
- **Evaluación final**
- **Comentarios y discusión.**
- **Evaluación del curso.**

Docente

Dra. Máxima Lizán García. Jefe del servicio de preventiva del CHUA.