

## **ACTUALIZACION EN HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS (1ª edición)**

- ▶ **Gerencia:** Complejo Hosp. Univ. de Albacete
- ▶ **Fechas:** 9 de Mayo de 2013
- ▶ **Horario:** 10:00 a 13:00 horas
- ▶ **Lugar:** SALON DE ACTOS DEL H. PERPETUO SOCORRO (ALBACETE)
- ▶ **Modalidad:** Presencial
- ▶ **Nº de horas:** 3.0
- ▶ **Dirigido a:** Personal de gestión y servicios, Personal de cocina del C.H.U.A.
- ▶ **Contenidos:**
1. Preguntas y respuestas.
  2. Normativa Manipuladores de Alimentos.
  3. Seguridad Alimentaria.
  4. Calidad Alimentaria. APPCC
  5. Higiene de los alimentos. El huevo.
  6. El envasado.
  7. Contaminacion.
  8. Higiene del Personal.
  9. La cocina del Hospital.
- ▶ **Observaciones:** Curso de carácter obligatorio para el personal que presta servicio en las cocinas del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete.  
La inscripción se realizará directamente en los Servicios de cada uno de los Hospitales.