

Manipulación de alimentos (Edición I)

13523/1

Desarrollo del curso

- Fechas: 27 de octubre de 2015.
- Horario: de 16:00 a 20:00h.
- Duración: 4h.
- Lugar: Aula nº12 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

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
 - 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.