

## **Manipulación de alimentos (Edición II)**

**13523/2**

### **Desarrollo del curso**

- Fechas: 29 de octubre de 2015.
- Horario: de 9:00 a 13:00h..
- Duración: 4h.
- Lugar: Aula de formación Centro de Salud Zona 1 (facultad de medicina).
- 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 <sup>1</sup>de 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.