

Código do curso	SUR-17-001
Denominación	Manipulación de Alimentos
Persoas destinatarias	Persoal das entidades adheridas ao Plan agrupado de formación continua
Número de edicións	1
Participantes por edición	25
Datas	6 de setembro de 2017
Lugar	Vigo
Número de horas	3 horas
Metodoloxía	Teórico-práctica
Obxectivos	Capacitar o alumnado en hixiene alimentaria e manipulación de alimentos para minimizar ou eliminar os riscos potenciais para a saúde das persoas consumidoras
Contido	<ul style="list-style-type: none"> ○ Sistemas de autocontrol baseados en principios da análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC) ○ Perigos en alimentos (microbiolóxicos, físicos, químicos). Riscos asociados a estes. Medidas preventivas para minimizar e eliminar os devanditos riscos ○ Principais enfermidades que poden transmitir os alimentos ○ Factores máis frecuentes na aparición das enfermidades asociadas aos alimentos e medidas necesarias para a súa prevención ○ Prácticas correctas de hixiene e manipulación dos alimentos. Condutas hixiénicas positivas ○ Lexislación alimentaria aplicable