

<b>Código do curso</b>	<b>UNI-17-006</b>
<b>Denominación</b>	<b>Manipulación de Alimentos</b>
<b>Persoas destinatarias</b>	Persoal do Centro Príncipe Felipe da Deputación de Pontevedra
<b>Número de edicións</b>	1
<b>Participantes por edición</b>	25
<b>Datas</b>	2 de novembro de 2017
<b>Lugar</b>	Pontevedra
<b>Número de horas</b>	3 horas
<b>Metodoloxía</b>	Teórico-práctica
<b>Obxectivos</b>	Capacitar o alumnado en hixiene alimentaria e manipulación de alimentos para minimizar ou eliminar os riscos potenciais para a saúde das persoas consumidoras
<b>Contido</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Sistemas de autocontrol baseados en principios da análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC)</li> <li>○ Perigos en alimentos (microbiolóxicos, físicos, químicos). Riscos asociados a estes. Medidas preventivas para minimizar e eliminar os devanditos riscos</li> <li>○ Principais enfermidades que poden transmitir os alimentos</li> <li>○ Factores máis frecuentes na aparición das enfermidades asociadas aos alimentos e medidas necesarias para a súa prevención</li> <li>○ Prácticas correctas de hixiene e manipulación dos alimentos. Condutas hixiénicas positivas</li> <li>○ Lexislación alimentaria aplicable</li> </ul>