

PLAN DE FORMACIÓN DESTINO TURÍSTICO TERRAS DE PONTEVEDRA NORTE – DEZA TABELIRÓS



CURSO BÁSICO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

DATA: Mércores, 12 de setembro

DURACIÓN E TIPOLOXÍA: 4 horas / presencial

HORARIO: 16.30 – 20.30 h

TEMARIO: • Lexislación alimentaria. • Definición e conceptos básicos do manipulador de alimentos. • Obrigas do manipulador de alimentos. • A formación do manipulador de alimentos. • A hixiene alimentaria. • As bacterias. A intoxicación alimentaria. • Perigos dos alimentos e medidas preventivas. • A contaminación alimentaria e medidas preventivas. • As enfermidades de transmisión alimentaria. Medidas preventivas. • O almacenamento dos alimentos. • Prácticas correctas de hixiene e manipulación. • Limpeza e desinfección. • Hixiene de locais e equipos. • Control de pragas. • Análises de perigos e puntos de control críticos. • Alérxenos e intolerancias alimentarias segundo o Regulamento 1169/2011 e RD 126/2015. Contaminación cruzada

IMPARTE: CVV INFORAID_ – Formadora: Licenciada en farmacia

INSCRICIÓN: Gratuíta. Entregarase diploma acreditativo da formación

DIRIXIDO: Poboación activa dos Concellos de Forcarei, A Estrada, Agolada, Dozón, Lalín, Rodeiro, Silleda, Vila de Cruces.

PRAZAS: Limitadas 30 prazas. Inscricións por orde.

LUGAR: CENTRO SOCIAL DE FORCAREI

INSCRICIÓN:

Concello de Forcarei

Tel. Fax. 986 755 036 /

Asociación Desenvolvemento Rural Terras de Pontevedra Norte

Tel. Fax. 986 794 463 / info@ponorte.com

