

CURSO

MANIPULADOR DE ALIMENTOS. HIXIENE E SEGURIDADE ALIMENTARIA

22 DE NOVEMBRO 2019

ORGANIZA: CIAM

“Proposta de Acción de Formación Continua Agroforestal 2019”



XUNTA DE GALICIA

DESTINATARIOS

- Mulleres e mozos/as agricultores
- Persoas con expectativas de incorporación ou que se acaben de incorporar (nos últimos dous anos)
- Persoal de empresas agrarias, alimentarias e entidades asociativas agrarias
- Produtores primarios e titulares de explotacións
- Calquera persoa con interese na materia, incluíndo as que se atopan en risco de pobreza e/ou exclusión social

SOLICITUDES

O curso é de balde e dá dereito a un certificado de asistencia.

As solicitudes pódense descargar da páxina web www.ciam.gal e deberanse remitir por correo electrónico ao enderezo ciam.cmr@xunta.gal ou por fax 881 881 800

DATA LÍMITE DE INSCRICIÓN: 20 de novembro de 2019

DATA DO CURSO: 22 de novembro de 2019

PRAZAS LIMITADAS. Reserva de prazas por orde de inscrición.

LUGAR DE CELEBRACIÓN

CENTRO DE INVESTIGACIÓN AGRARIAS DE MABEGONDO (CIAM-AGACAL)

Estrada AC-542 de Betanzos a Mesón do Vento, Km 7 – 15318 Mabegondo,
Abegondo. A Coruña

OBXECTIVOS

Obxectivo principal:

Coñecer e afondar nos aspectos relacionados coa hixiene alimentaria.

Obxectivos específicos:

- Desenvolver aspectos hixiénico-sanitarios e técnicos directamente relacionados co traballo do manipulador.
- Reducir a incidencia das enfermidades tóxico-alimentarias.
- Determinar os perigos alimentarios e as medidas preventivas para o seu control.
- Coñecer as principais enfermidades de orixe alimentaria e as medidas para a súa prevención.
- Adquirir prácticas correctas de hixiene na manipulación dos alimentos.
- Coñecer as normas en materia de xestión de alérxenos alimentarios.

Tentarase que o alumnado do curso:

- 1- Coñeza os perigos alimentarios que poden existir e as súas consecuencias.
- 2- Adquiera hábitos e actitudes axeitadas durante o traballo, eliminando as prácticas incorrectas ou perigosas que poidan causar riscos.

PROGRAMA

09:00 – Presentación e proposta de obxectivos

09:15 – Introducción. Principios xerais

10:00 – Enfermidades de transmisión alimentaria

10:45 – Hixiene persoal

12:00 – Pausa

12:20 – Limpeza, desinfección e control de pragas

13:00 - O sistema de autocontrol: APPCC

13:30 – Boas prácticas de manipulación de alimentos

14:00 – Alérxenos alimentarios

14:30 – Enquisa/Test de avaliación

15:00 - Despedida e peche

PROFESORADO

Raquel Varela Franqueira (consultora e formadora especializada en Seguridade Alimentaria).

UNIDADE ORGANIZADORA

CIAM-AGACAL (Centro de Investigacións Agrarias de Mabegondo-Axencia Galega da Calidade Alimentaria)

Proposta de Accións de Formación Continua Agroforestal 2019, cofinanciado co Fondo Europeo Agrícola de Desenvolvemento Rural (FEADER) no marco do PDR de Galicia 2014-2020.

DATA

22 DE NOVEMBRO 2019