



CURSO

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

(24 Y 25 DE OCTUBRE, 2005)

PROGRAMA

- FACTORES DE RIESGO EN LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS.
- PRINCIPALES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS.
- HIGIENE EN UNA EMPRESA ALIMENTARIA.
- LEGISLACIÓN ALIMENTARIA.
- EL MANIPULADOR COMO AGENTE TRANSMISOR DE CONTAMINACIÓN BACTERIANA.
- AUTOCONTROL DE LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS. EL SISTEMA APCC,

La normativa obliga a esta formación al personal de las empresas que intervienen en la manipulación de alimentos, tales como bares, restaurantes, comedores colectivos, carnicerías, pescaderías, depuradoras de marisco, comercios minoristas y mayoristas de productos alimenticios e industrias alimentarias (Decreto 290/2003, DOG 26/06/2003).

**-PLAZAS LIMITADAS-
CERTIFICADO ACREDITATIVO SEGÚN NORMATIVA VIGENTE**

DURACIÓN: 4 horas.

HORARIO: 17:30 – 19:30 horas.

MATRÍCULA: 40,00 € 30,00 € para empresarios y empleados de la Demarcación.

IMPARTE: *Maria Fernanda Diéguez Garza*. Bióloga, con autorización 086/GA de la Consellería de Sanidade (Xunta de Galicia) para impartir formación en higiene alimentaria.

El pago se realizará antes del inicio del Curso.