

CURSO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ORGANIZA: Cruz Roja Española y Colegio Mayor Universitario

Ramón Acín (Universidad de Zaragoza)

DURACIÓN: 4 horas.

El sábado 23 de marzo de 10:00 a 14:00 horas

LUGAR: Instalaciones del Colegio Mayor Universitario Ramón

Acín.

CONTENIDOS:

- Higiene alimentaria. Conceptos
- Contaminación/Alteración
- Riesgos de contaminación alimentaria
- Riesgos de enfermedades metabólicas
- Consecuencias: intoxicaciones (tipos) más frecuentes
- "Compendio de Buenas Prácticas en la Manipulación"
- Normas de higiene personal
- Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)
- Prerrequisitos del plan APPCC
- Mitos alimentarios
- Planificación menú semanal saludable