

CURSO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fechas: 18 y 19 de Febrero de 2010

Lugar: Aula A. Facultad de Biología

Horario: 9:00 a 13:00

Precio y forma de pago:

Colegiados y estudiantes: 25 €. Otros: 30 €

Ingreso en el nº de cuenta:

0128 0876 99 0100014482 (Bankinter)

Más información:

Colegio Oficial de Biólogos de Canarias (COB)

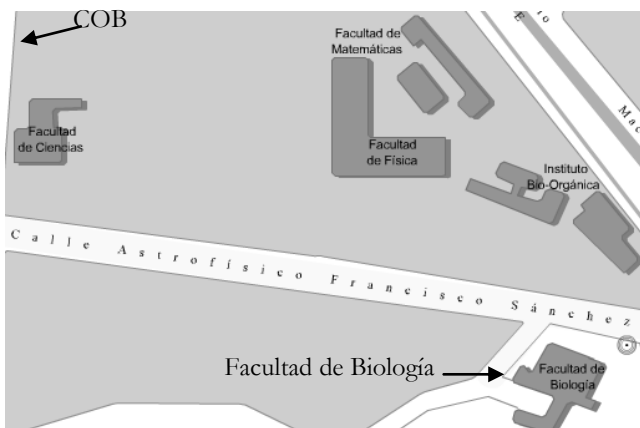
Camino San Francisco de Paula, nº54 - local 4

38206 - La Laguna.

Tlfn: 922-25-11-50 Fax: 922-31-40-46

E-mail: manipulador@biomayest.com

MAPA



ORGANIZAN:



Colegio Oficial de
Biólogos de
Canarias



ORGANIZAN:

**COLEGIO OFICIAL DE
BIÓLOGOS DE CANARIAS**

BIOMAYEST

¡¡Plazas limitadas!!

**Fecha: 18 y 19 de Febrero
Hora: 9:00 Aula A
Facultad de Biología**



La adecuada manipulación de los alimentos, desde que se producen hasta que se consumen, incide directamente sobre la salud de la población.

Está demostrada la relación existente entre una inadecuada manipulación de los alimentos y la producción de enfermedades transmitidas a través de éstos. Las medidas más eficaces en la prevención de estas enfermedades son las higiénicas, ya que en la mayoría de los casos es el manipulador el que interviene como vehículo de transmisión, por actuaciones incorrectas, en la contaminación de los alimentos.

El Manipulador de alimentos necesita conocer el proceso de preparación y conservación de alimentos y respetar las exigencias culinarias, sanitarias y nutritivas que permiten que el alimento llegue al consumidor en las mejores condiciones de calidad. Por esta razón y tratando de mejorar el nivel de los profesiones de este sector se oferta este curso.

TEMARIO:

Bases de la alimentación saludable. Alimentos y nociones de valor nutricional de los alimentos. Recomendaciones alimentarias.

El manipulador en la cadena alimentaria.

Contaminación y alteración de los alimentos.

Origen de la contaminación de los alimentos: física, química o biológica.

Los microorganismos: concepto, tipos y factores que contribuyen su desarrollo.

Transmisión de los contaminantes y condiciones que la favorecen.

Las enfermedades transmitidas por el consumo de alimentos: tipos, importancia y consecuencias.

Higiene del manipulador: actitudes, hábitos correctos.

Condiciones generales de los locales, equipos y utensilios.

Lucha contra plagas: conceptos

Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transporte, recepción y almacenamiento de alimentos.

Nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol: concepto, objetivo, participación y responsabilidades de la empresa y del manipulador de alimentos.

Cumplimentación e importancia de la documentación (registros) de los sistemas de autocontrol: la trazabilidad.

INSCRÍBETE

Nombre

Apellidos

DNI

Domicilio

Código Postal y Población

Provincia

Teléfono

Profesión:

¿Colegiado COBCAN?

Correo electrónico:

Formalizar la matrícula en el COB con el resguardo del ingreso en el nº de cuenta 0128 0876 99 0100014482 , **una foto de carnet original** (no fotocopias), el impreso de inscripción y **dos fotocopias del DNI.**

Para acreditar la condición de estudiante es obligatorio entregar **fotocopia del carnet de estudiante** o de la carta de pago.