

| | |
|---|--|
| ACCIÓN FORMATIVA | Higiene Alimentaria, manipulación de alimentos y gestión de alérgenos en hostelería y restauración (2 ediciones) |
| OBJETIVOS | Que los participantes adquieran conocimientos teórico-prácticos en materia de higiene alimentaria, manipulación de alimentos y alergias, así como conocimientos sobre la legislación alimentaria que regula estos aspectos y buenas prácticas en la gestión de alimentos no envasados. |
| DESTINATARIOS/AS Y REQUISITOS | Personas preferiblemente desempleadas del sector de la hostelería, de la restauración o de la industria alimentaria empadronadas en Gijón/Xixón. Se priorizarán: Personas con experiencia previa en esas áreas de actividad |
| DURACIÓN/HORARIO FECHAS DE INICIO-FIN | Fechas de realización 1ª edición: 11/09/2017 al 15/09/2017 Duración: 15 horas Horario: Lunes a viernes de 10 a 13 h Fechas de realización 2ª edición: 25/09/2017 al 29/09/2017 Duración: 15 horas Horario: Lunes a viernes de 10 a 13 h |
| ENTIDAD FORMADORA LUGAR DE IMPARTICIÓN DATOS DE CONTACTO E INFORMACIÓN | FORMACION LABORAL COMUNITARIA C. Poeta Alfonso Camín 2 Bjo Gijón 33209 - Gijón/Xixón Teléfono: 984112560 Correo electrónico: formación@formacionlaboralcomunitaria.es Horario inscripciones: de 9 a 14 y de 15 a 18 horas |
| PLAZO DE INSCRIPCIÓN | Fin de inscripciones 1ª edición: 04 de septiembre de 2017 Fin de inscripciones 2ª edición: 18 de septiembre de 2017 a las 10h. |
| PROGRAMA | Higiene Alimentaria y Manipulación de Alimentos 1. Conceptos básicos en material de Seguridad Alimentaria. 2. Peligros de los alimentos 3. Enfermedades de Transmisión Alimentarias 4. Buenas prácticas de higiene y manipulación de los alimentos Gestión de Alérgenos 1. Alergia e intolerancia alimentarias 2. Alérgenos de declaración obligatoria 3. Legislación vigente 4. Sistemas de control y gestión de alérgenos. 4.1 Identificación de alérgenos: presentación de información alimentaria obligatoria a los consumidores 5. Buenas prácticas en gestión de alérgenos no envasados |