

<b>ACCIÓN FORMATIVA</b>	<b>HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN</b>
<b>OBJETIVOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obtener los conocimientos teórico-prácticos necesarios y exigibles para el trabajo en el sector de la hostelería sobre alergias, legislación alimentaria y buenas prácticas en la gestión de alimentos no envasados.</li> <li>• Asimilar la importancia de una correcta higiene alimentaria en la manipulación de productos alimenticios para el consumo, así como los términos utilizados más frecuentemente en el ámbito de la higiene alimentaria.</li> </ul>
<b>DESTINATARIOS/AS Y REQUISITOS</b>	15 personas en desempleo empadronadas en Gijón y preferiblemente del sector de la hostelería, de la restauración o de la industria alimentaria. Se priorizarán: personas con experiencia previa en esas áreas de actividad. Será necesario presentar volante de empadronamiento, DNI y Vida Laboral.
<b>DURACIÓN/HORARIO FECHAS DE INICIO-FIN</b>	15 horas Fechas : Del 29/11/2017 al 1/12/2017 Horario: 09:00 a 14:00
<b>ENTIDAD FORMADORA LUGAR DE IMPARTICIÓN DATOS DE CONTACTO E INFORMACIÓN</b>	DICAMPUS Parque Científico Tecnológico de Gijón Lugar de Selección: Dicampus - Carretera de Avilés 18 - La Calzada- Gijón. 985 32 04 78 / 676 55 56 73 formacionpresencial@dicampus.com
<b>PLAZO DE INSCRIPCIÓN FECHA DE SELECCIÓN</b>	Hasta el 19/11/2017 Info e Inscripciones: 985320478 / formacionpresencial@dicampus.com  <b>20/11/2017 (13:00 horas)</b> Lugar de Selección: Dicampus - Parque Científico Tecnológico de Gijón Avda Jardín Botánico 1345. Edificio INTRA 1 - 33203 - Gijón.
<b>PROGRAMA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceptos básicos en materia de seguridad alimentaria.</li> <li>• Peligros de los alimentos.</li> <li>• Enfermedades de transmisión alimentaria.</li> <li>• Buenas prácticas de higiene y manipulación de los alimentos.</li> <li>• Alergia e intolerancias alimentarias.</li> <li>• Alérgenos de declaración obligatoria.</li> <li>• Legislación alimentaria vigente.</li> <li>• Sistemas de control y gestión de alérgenos.</li> <li>• Identificación de alérgenos: presentación de información alimentaria obligatoria a los consumidores.</li> <li>• Buenas prácticas en la gestión de alimentos no envasados.</li> </ul>