



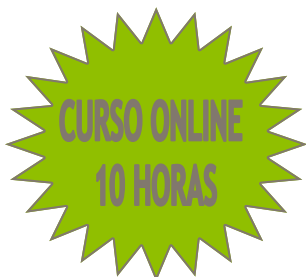
O presente curso pretende adquirir os coñecementos necesarios sobre o proceso de manipulación de alimentos de forma segura e protocolaria

### OBJXETIVOS

- Coñecer o proceso de manipulación de alimentos
- Comprender a forma hixiénica de manipularlos
- Asimilar os procesos e medidas necesaria

### PROGRAMA FORMATIVO:

1. Calidade alimentaria	7. Hixiene alimentaria
2. Alteración e deterioro dos alimentos	8. Conservación dos alimentos
3. Manipulación hixiénica dos alimentos	9. Características específicas dos alimentos e produtos alimenticios
4. Locáis e instalacións	10. Coñecer o APPCC e a GPCH
5. Hixiene persoal	11. Lexislación aplicable o manipulador de alimentos neste sector
6. Información de produtos alimenticios	<div style="text-align: right;"> <b>DIRIXIDO A:</b>            Calquera persoa interesada         </div>



#### DATOS DE CONTACTO:

- AFAGA, Martínez Garrido 21, interior, 36205 Vigo (Pontevedra)
- [afaga@afaga.com](mailto:afaga@afaga.com)
- Teléfono: 986 22 97 97