

JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Sanidad y Políticas Sociales



Servicio Extremeño de Salud
Gerencia del Área de Salud de Cáceres
Unidad de Docencia



Formación Continuada

**Unidad de Formación del
Área de Salud Cáceres - SES**

TALLER:

**FORMACIÓN EN HIGIENE
ALIMENTARIA PARA
MANIPULADORES DE
ALIMENTOS**

Días: 8, 9, 15, 16, 22 y 23 de Junio de 2017

Hospital San Pedro de Alcántara

CÁCERES

DESTINADO A:

Personal de cocina del Complejo Hospitalario de Cáceres
(Hospitales San Pedro de Alcántara y Ntra. Sra. de la Montaña)

DOCENTE:

Luz Ávila Rodríguez de Mier. Veterinaria. Jefa de Sección de Salud Pública

FECHAS:

Días: 8, 9, 15, 16, 22 y 23 de Junio de 2017

HORAS:

Horario: 11.00-12.00 **(CADA DÍA)**

DURACIÓN:

1 hora

LUGAR DE CELEBRACIÓN:

Aula clínica del HSPA

El día 23 en el aula de docencia MIR (próximo a urgencias)

INFORMACIÓN

Unidad de Docencia e Investigación

C/ San Pedro de Alcántara, 3

Tlf. 927256197/ 927256198

Fax: 927244384

Correo electrónico: udoc.caceres@ses.juntaextremadura.net

OBJETIVOS:

- Proporcionar a los asistentes los conocimientos necesarios para instaurar en su trabajo las medidas adecuadas para garantizar la seguridad y la calidad de la manipulación de los alimentos.
- Conocer las normas de higiene generales que establece la normativa comunitaria (Reglamento 852/2004).
- Adquirir hábitos correctos en la manipulación de alimentos que impidan la contaminación de los mismos.
- Obtener conocimientos básicos sobre las enfermedades de origen alimentario. Comprender la importancia del trabajo de los manipuladores de alimentos que evitan enfermedades de origen alimentario.
- Conocer las disposiciones que el Reglamento 1169/2011 establece sobre alérgenos y sustancias que causan intolerancias, así como la normativa para su etiquetado.

CONTENIDOS:

- Normas generales de higiene.
- Manipulaciones correctas e incorrectas.
- Enfermedades de origen alimentario
- Concepto de trazabilidad.
- Conocimientos básicos de etiquetado.
- Alérgenos.

METODOLOGÍA:

Se proyectarán unos videos y se comentarán, desarrollando los contenidos indicados.