



CURSO Manipulador de alimentos

Formación en higiene alimentaria y buenas prácticas higiénicas en el sector alimentario para productores agroalimentarios.

CONTENIDO DEL CURSO (3h): Se trata de un curso teórico donde se tratarán los siguientes puntos, con el objetivo de facilitar el conocimiento necesario al manipular alimentos y tomar conciencia de la importancia de seguir y cumplir estas buenas prácticas.

- Los Microorganismos
- ¿Qué son?
- ¿Dónde viven?
- ¿Cómo llegan a los Alimentos?
- Factores que afectan a su crecimiento
- Las intoxicaciones alimentarias
- ¿Qué son?
- Principales Microorganismos causante.
- Prácticas de Higiene Alimentaria
- Como Proteger a los Alimentos de la Contaminación
- Como Evitar la Multiplicación de los Microorganismos
- Como Destruir los Gérmenes Presentes en los Alimentos

DESCRIPCIÓN DEL BENEFICIARIO:

Agricultores y ganaderos del sector agroalimentario que tengan relación con la manipulación de alimentos, que quieran mejorar sus conocimientos en cuanto a seguridad alimentaria e higiene.

PROFESOR:

Julia Florit Sureda. Licenciada en Ciencia y tecnología de los alimentos.

FECHA Y LUGAR:

22 de enero de 2024 de 11:00 a 14:00.

Lugar: PIME Menorca (C/ Comerciants, 9 - Ciutadella de Menorca)

ORGANIZA:

ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE EXPLOTACIONES AGRARIAS DE MENORCA (AGrame).

INSCRIPCIÓN:

Formulario <https://forms.gle/FKPuoJjsLATurRsy9>

Plazas limitas.

Las personas inscritas recibirán un correo electrónico desde agrama@empresademenorca.org en el cual se le confirmará la plaza para poder realizar el curso y la documentación a remitir.

Curso gratuito subvencionado para las acciones de formación profesional y adquisición de competencias profesionales en el marco de la intervención organizada para el desarrollo rural PAC 2023-2027.