



SEGURIDAD ALIMENTARIA

appec, alergias e intolerancias

22, 23 y 24 de enero de 2018

Lunes 22 de enero

- 9:30 h. - Entrega de material
- 9:45 h. - Presentación del curso
- 10:45 h. - ¿Son seguros los platos que preparamos?
- 12:15 h. - Toxiinfecciones alimentarias: tipos, causas, y medidas prevención
- 16:00 h. - Fundamentos del sistema APPCC
- 17:45 h. - ¿Cómo implantar un sistema APPCC?

Martes 23 de enero

- 9:30 h. - Legislación y etiquetado
- 11:00 h. - Criterios microbiológicos y controles
- 12:15 h. - TALLER PRÁCTICO
 - Actividades en la cocina. Parte I
 - Vigilancia del sistema APPCC
 - Registro de los controles
 - Toma de muestras
- 16:00 h. - Clínica de las alergias e intolerancias alimentarias. Parte I
- 17:45 h. - Clínica de las alergias e intolerancias alimentarias. Parte II

Miércoles 24 de enero

- 9:30 h. - Puesta en marcha de un plan de gestión de alérgenos en un servicio de alimentación
- 11:00 h. - Formación y motivación del personal
- 12:15 h. - TALLER PRÁCTICO
 - Actividades en la cocina. Parte II
 - Diseño de fichas técnicas de platos
 - Observación e interpretación de resultados microbiológicos
- 16:00 h. - TALLER PRÁCTICO
 - Visita a la Clínica Universidad de Navarra



40 plazas



Pamplona



410 €