

Curso:
**Curso de manipulador
 de alimentos para
 bodegas**

Apellidos:

Nombre:

N.I.F.:

Dirección:

C.P.: Localidad:

Provincia:

Teléfono:

E-mail:

Estudios:

Lugar de trabajo:

NORMAS GENERALES DE INSCRIPCIÓN

Este boletín debe presentarse debidamente relleno junto con el justificante de pago bancario y otros justificantes según el caso, en UNED Ourense, Torres del Pino s/n, 32001 Ourense, fax: 988-371440 o por correo electrónico (cursos@ourense.uned.es).

En cumplimiento de la normativa vigente en materia de protección de datos de carácter personal, se le informa que los datos que nos proporcione al rellenar este documento serán objeto de tratamiento cuyo responsable es el Centro Asociado de la UNED en Ourense, con domicilio en Torres del Pino, s/n, 32001 de Ourense, con el único fin de elaborar, y conocer la relación de los asistentes, así como para futuras convocatorias de actos formativos, y de promoción que esta institución organice, y a donde podrá dirigirse para ejercer sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición al tratamiento de sus datos personales, en los términos y condiciones previstos en la propia normativa vigente en materia de protección de datos (Ley Orgánica 15/1999 de Protección de Datos de carácter personal de 13 de

Organiza:

UNED**OURENSE**

Colaboran:

Consello Regulador D.O Ribeiro
 Ruta do Viño do Ribeiro
 Concello de Ribadavia
 Centro Comercial Aberto do Ribeiro-
 E.A.R.
 IES Ribadavia
 (sección FP de Aceites de Oliva e
 Viños)

Más Información:

Teléfono: 988 37 14 44
 Fax: 988 37 14 40
 E-mail de contacto:
 cursos@ourense.uned.es
 http://www.uned.es/ca-ourense

**Cursos
 2012 / 2013**

Curso:
**Manipulador de
 alimentos para bodegas**

21, 22, 23 y 25 de enero 2013
 RIBADAVIA
 (Antiguo I.E.S. Abrente, Crta.
 Ribadavia a San Paio)

Directora:

**PROF. DRA. JULIA CARBALLO
 RODRIGUEZ**

UNED OURENSE

UNED**OURENSE**

Curso:

Manipulador de alimentos para bodegas

Lugar: I.E.S Ribadavia (Antiguo I.E.S. Abrente , Crta. de Ribadavia a San Paio).

Fechas: 21, 22, 23 y 25 de enero 2013

Nº de horas: 10 horas, aprobado 1 crédito de libre elección (0,5 ECTS) para alumnado de la UNED.

Plazas: 30

Destinatarios: Titulados universitarios, estudiantes, demandantes de empleo e interesados en general.

Tasas de matriculación:

Ordinaria: 25 €.

Demandantes de empleo, estudiantes de la UNED y del Ciclo FP de Aceites de Oliva y Vinos: 20 € (adjuntar copia matricula o carnet de estudiante)

Objetivos:

Este curso tiene como objetivo la adquisición de conocimientos para capacitar a las personas que desarrollen actividades relacionadas con la manipulación cumplan los requisitos contemplados en la legislación vigente.

Conseguir que la limpieza e higiene de las instalaciones sea eficaz, económica y respetuosa con el medio ambiente, y conocer los mecanismos de seguridad alimentaria en este sector para adecuarlo a la realidad de cada bodega.

Plazo de matrícula: Del 17 de diciembre de 2012 al 17 de enero de 2013.

Pago:

Nº Cuenta Novagaliciabanco:

2080 – 5252 – 90 – 3040256790

Concepto: MANIPULADOR BODEGAS

Añadir NIF, nombre y apellidos



Programa

- Manipulación y definiciones.
- Prácticas de manipulación (generales y específicas).
- Mantenimiento de locales, instalaciones y equipos.
- Limpieza y desinfección (características de los detergentes, desinfectantes y sistema de limpieza).
- Control de residuos (peligrosos y no peligrosos).
- Control de plagas.
- Control de agua de aprovisionamiento.
- Control de trazabilidad y alergógenos.
- Regulación del etiquetado, presentación y publicidad.
- Contaminación por productos de limpieza y desinfección en el embotellado.
- Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- Legislación aplicable.
- Examen final.

Docente

DRA. DOLORES PÉREZ PÉREZ
Doctora en Ciencias y Tecnología de Alimentos
por la Universidad de Vigo

Horario:

Lunes 21 de enero: 18.30 - 21.00

Martes 22 de enero: 18.30 - 21.00

Miércoles 23 de enero: 18.00 - 20.30

Viernes 25 de enero: 18.00 - 20.30