

## ACCESO CECAV



**Sala Polivalente**

**Centro de Calidad Avícola y Alimentación Animal de la  
Comunidad Valenciana**

**C/Nules 16**

**12539 Alquerías del Niño Perdido (Castellón)**

**Tel: 964 592 387 FAX: 964 592 365**

**[www.cecav.es](http://www.cecav.es)**

**Socios CECAV y ASAV: 20 euros. No socios: 40 euros.**

**Inscripciones: [asav3@cecav.es](mailto:asav3@cecav.es); Telf: 964 592 387**

**Duración: 3 horas.**



## **2ª CURSO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS SECTOR HUEVOS Y OVOPRODUCTOS**



**Alquerías del Niño Perdido (Castellón),  
19 de Diciembre de 2012**

**PROGRAMA MIÉRCOLES 19 DE DICIEMBRE 2012**  
**(3 horas)**

<b>16,00-19,00 h</b>	<p><b>Introducción al conocimiento del subsector</b> Materias Primas. Tipos de tratamiento o elaboración. Transmisión de microorganismos patógenos. Otros peligros potenciales. Manipulación higiénica de los alimentos. Conocimientos que precisan el resto de personal y el consumidor.</p> <p><b>Sistema preventivo APPCC del sector</b> Especificaciones. Diagrama de flujo. Peligros y medidas preventivas. Puntos de control crítico y límites críticos. Sistema de vigilancia. Cuadro de gestión. Verificación y revisión.</p> <p><b>Legislación de aplicación al sector</b></p>
----------------------	---

**Objetivo:** Profesionalizar y cualificar a los manipuladores de alimentos en materia de higiene alimentaria y de buenas prácticas de manipulación en el ámbito en el cual desarrollan su actividad laboral.

**Dirigido a:** Empresas del sector agroalimentario que no dispongan recursos para impartir, dentro de su programa de formación continuada, la “formación básica en higiene alimentaria” para trabajar en la industria agroalimentaria, necesario a todo manipulador de alimentos.

**Coordinadores:**

Juan Gombau – FEDACOVA.

Pablo Catalá – CECAV

Marcia Mendes – ASAV