

**DENOMINACIÓN:**

Cursillo FCG-3/22: Manipulador de alimentos para el sector lácteo (TELEFORMACIÓN)

---

**LUGAR DE IMPARTICIÓN:**

Desde casa, a través de la plataforma de formación, en cualquier horario.

---

**FECHAS DEL CURSO:**

24-04-2023 - 14-05-2023

**PLAZO DE PRE-INSCRIPCIÓN**

27-03-2023 - 17-04-2023

---

**HORAS DE PRÁCTICAS:**

Sin especificar.

**HORAS DE TEÓRICAS:**

12

**NÚMERO DE PLAZAS:**

20

---

**DIRECTOR/A DE LA ACTIVIDAD FORMATIVA:**

- ELIZARDO MONZÓN GIL (VETERINARIO DEL SERVICIO DE EXTENSIÓN AGRARIA Y DESARROLLO AGROPECUARIO Y PESQUERO DEL CABILDO DE GRAN CANARIA)
  - TARA NIÑO GONZÁLEZ (VETERINARIA, COORDINADORA DE LA ESCUELA DE GANADERÍA Y PASTOREO)
  - TARA NIÑO GONZÁLEZ (VETERINARIA DE LA ASOCIACIÓN INSULAR DE DESARROLLO RURAL (AIDER GRAN CANARIA))
- 

**PROFESOR/A DE LA ACTIVIDAD FORMATIVA:**

- MARÍA TRINIDAD HERNANDEZ ALEMAN (LICENCIADA EN VETERINARIA)
  - MARÍA TRINIDAD HERNÁNDEZ ALEMÁN (LICENCIADA EN VETERINARIA)
  - ELIZARDO MONZÓN GIL (VETERINARIO DEL SERVICIO DE EXTENSIÓN AGRARIA Y DESARROLLO AGROPECUARIO Y PESQUERO DEL CABILDO DE GRAN CANARIA)
- 

**DESCRIPCIÓN:****Fecha de celebración y horario**

Del 24 de abril al 14 de mayo de 2023, en la modalidad de Teleformación.

**Lugar de celebración**

Desde casa, a través de la plataforma de formación, en cualquier horario.

**Dirección**

D. Elizardo Monzón Gil, Técnico del Servicio de Extensión Agraria del Cabildo de Gran Canaria.

Dña. Tara Niño González, Técnica de Aider Gran Canaria.

**Profesorado**

Dña. María Trinidad Hernández Alemán, Licenciada en Veterinaria.

### **Programa**

- La cadena alimentaria.
- Nociones del valor nutricional.
- Los microorganismos y su transmisión.
- Origen de la contaminación de los alimentos.
- Concepto de contaminación, alteración y fraude en los alimentos.
- Causas de la alteración y contaminación de los alimentos.
- Enfermedades transmisibles.
- Los métodos de conservación de los alimentos.
- El envasado y la presentación de los alimentos.
- Materiales en contacto.
- Prácticas higiénicas y requisitos.
- Requisitos de higiene en leche y productos lácteos.
- Requisitos generales de los locales, útiles y equipos.
- Limpieza, desinfección y control de plagas.
- Plan de gestión de alérgenos. Etiquetado de productos alimenticios.
- El APPCC.

### **Objetivos**

Formación complementaria , dirigida preferentemente a los titulares de explotaciones ganaderas de Gran Canaria.

### **Selección de alumnado**

Tendrán preferencia, las personas que hayan solicitado formar parte del alumnado de la Escuela de Ganadería y Pastoreo de Gran Canaria. A continuación, titulares de queserías o establecimientos lácteos en Gran Canaria, familiares directos y/o trabajadores o trabajadoras de estos establecimientos. Titulares de explotaciones lecheras. Por riguroso orden de inscripción hasta completar aforo.

### **Organiza**

Cabildo de Gran Canaria. Consejería de Sector Primario y Soberanía Alimentaria. Servicio de Extensión Agraria y Desarrollo Agropecuario y Pesquero.

### **Colabora**

Aider Gran Canaria

---