

**PLAN DE FORMACIÓN AÑO 2007**  
**DESCRIPCIÓN DE LAS ACCIONES FORMATIVAS**

**ENTIDAD GESTORA: UGT**  
**ACTIVIDAD FORMATIVA REALIZADA CON FONDOS PROPIOS**  
**ÁREA TEMÁTICA: BIENESTAR SOCIAL**

<b>Acción Formativa número:</b> 02		<b>Denominación: Higiene Alimentaria / Manipulación de alimentos para el personal de cocina</b>			
<b>Destinatarios: Empleados Públicos de la Ciudad Autónoma de Melilla</b>					
<b>Nº de Ediciones:</b>	1	<b>Participantes por edición:</b>	15	<b>Total participantes:</b>	15
<b>Nº de horas por edición:</b>	30	<b>Total horas:</b>	30		

**Calendario previsto:** 18 de Septiembre de 2007

**Objetivos:**

- Conocimientos bases de la higiene alimentaria para la manipulación de alimentos con garantías higiénico-alimentarias y de seguridad

**Contenido:**

- Normativa Vigente
- Concepto y tipos de enfermedades transmitidas por los alimentos
- Conceptos básicos de nutrición y dietética
- Alteración contaminación de los alimentos
- Fuentes de Contaminación
- Métodos de conservación alimentaria
- Limpieza y Desinfección
- Control de Plagas
- Actitudes y hábitos higiénicos de los manipuladores de alimentos