

**DENOMINACIÓN:**

Cursillo V-1/2018: Manipulador de alimentos para el sector primario

LUGAR DE IMPARTICIÓN:

Salón Rojo del Ayuntamiento de Tejeda - Plaza del Socorro, 3 (Tejeda).

FECHAS DEL CURSO:

22-02-2018 - 23-02-2018

PLAZO DE PRE-INSCRIPCIÓN

12-02-2018 - 19-02-2018

HORAS DE PRÁCTICAS:

Sin especificar.

HORAS DE TEÓRICAS:

8

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)
 - DOMINGO FERNÁNDEZ MARTÍNEZ (TÉCNICO DEL AYUNTAMIENTO DE TEJEDA)
-

PROFESOR/A DE LA ACTIVIDAD FORMATIVA:

- MARÍA TRINIDAD HERNÁNDEZ ALEMÁN (VETERINARIA)
-

DESCRIPCIÓN:**Fecha de celebración y horario**

Días 22 y 23 de febrero, de 17:00 a 21:00 horas. (8 horas lectivas).

Lugar de celebración

Salón Rojo del Ayuntamiento de Tejeda - Plaza del Socorro, 3 (Tejeda).

Directores

D. Domingo Fernández Martínez, técnico responsable del Ayuntamiento de Tejeda / D. Elizardo Monzón Gil, técnico del Servicio de Extensión Agraria del Cabildo de Gran Canaria.

Profesor

Dña. María Trinidad Hernández Alemán, Licenciada en Veterinaria.

Programa

- Normas mínimas de higiene del Anexo I del Reglamento 852/2004.
- Normas específicas de higiene para los productos de origen animal. Reglamento 853/2004.

- Requisitos sanitarios para la producción de leche.
- Requisitos sanitarios para la producción de carne.
- Requisitos sanitarios para la producción de huevos.
- Requisitos sanitarios para la producción de miel.

Objetivos

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

Selección de alumnos

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: Ayuntamiento de Tejeda.
