

Código do curso	PON-24-018
Denominación	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: ESPECIALIZACIÓN EN TÉ E ACEITE DE CAMELIA
Persoas destinatarias	Persoal da Deputación de Pontevedra e dos concellos adheridos ao Plan agrupado de formación continua cuxos postos estean relacionados co contido do curso
Participantes por edición	20
Número de horas	15
Lugar e datas	Estación Fitopatolóxica Areeiro Outubro de 2025 Horario por determinar
Metodoloxía	Teórico-práctica
Obxectivos	Capacitar as e os participantes na manipulación hixiénica e segura de alimentos ao elaborar, preparar e servir o té e produtos derivados do aceite de camelia, asegurando o cumprimento das normativas sanitarias e fomentando boas prácticas que garantan a calidade e a seguridade do produto final.
Contido	• Introducción á manipulación de alimentos no sector do té e do aceite de camelia: normas sanitarias aplicables, identificación de riscos, boas prácticas de manexo... • Selección, almacenamento e conservación de materias primas. • Prácticas de hixiene persoal para manipuladores na industria do té e do aceite. • Control de calidade na elaboración de té e produtos derivados do aceite de camelia: riscos biolóxicos, químicos e físicos.