



Curso Manipulador de Alimentos y Gastronomía Local de Onís

15 y 16 de Marzo 2022

PROGRAMA

MARTES 15 Marzo 2022- Curso Manipulador de Alimentos

Profesorado: Formadora homologada para impartición de formación

A elegir entre horario de MAÑANA 9.00 - 14.00h, o de TARDE 15.00 - 20.00h.

- Unidad 1 - Principios Generales
- Unidad 2 - Enfermedades de transmisión alimentaria
- Unidad 3 -El ser humano como fuente de contaminación
- Unidad 4 - Locales y utensilios de manipulación de alimentos
- Unidad 5 - Autocontrol seguridad alimentaria y APPCC
- Unidad 6 - Características particulares de comidas preparadas (Hostelería)
- Unidad 7 - Características particulares de leche y productos lácteos (Pequeñas industrias lácteas)

MIÉRCOLES 16 Marzo 2022- Jornada Gastronomía local Onís y turismo

Profesorado: Lluís Nel Estrada (Consultor gastronómico y restaurador) y Edu V. Coto (experto en sidra)

- 9.00-10.00.- Vender Gamonéu y otros quesos asturianos desde Onís
- 10.00-11.00.- La carne de nuestras montañas
- 11.00-12.30.- Asturias: un mundo de sidra
- 12.30-14.00.- Taller práctico: Cata de Quesu Gamonéu y bebidas asturianas. Maridajes y sugerencias de presentación

