



## 1. DATOS DA ACTIVIDADE

**NOME:** A primeira infancia: hábitos alimenticios saudables e normativa sanitaria

**GRUPO:** Consellería de Política Social e Igualdade

**ÁREA:** Consellería de Política Social e Igualdade: Política social

|                         |                |                   |               |                  |      |
|-------------------------|----------------|-------------------|---------------|------------------|------|
| <b>CUALIFICACIÓN:</b>   | APROVEITAMENTO | <b>PLAN:</b>      | F. FINALISTAS | <b>HORAS:</b>    | 30   |
| <b>ADMINISTRACIÓN:</b>  | AUTONÓMICA     | <b>ESTADO:</b>    | CONVOCADO     | <b>ANO:</b>      | 2009 |
| <b>MOD.IMPARTICIÓN:</b> | TELEFORMACIÓN  | <b>TIPOLOXÍA:</b> | ESPECÍFICO    | <b>EDICIÓNS:</b> | 1    |

**DATA MATRÍCULA:** Do 07/09/2009 - 12:00h ao 14/09/2009 - 14:00h

## 2. DESCRICIÓNS

### DESCRINCIÓN CURSO

Mellorar a cualificación e as competencias do persoal das escolas infantís e dos centros de menores, así como das/os coordinadores dos mesmos, dotandoos dos coñecementos necesarios para á promoción dos hábitos hixienicos e alimenticios saudables nas nenas e nenos que asisten aos ditos centros.

### DESTINATARIOS

Persoal da Xunta de Galicia, preferentemente persoal das escolas infantís e dos centros de menores dependentes da Secretaría Xeral de Familia e Benestar, persoal da Secretaría Xeral de Familia e Benestar e dos servizos correspondentes dos departamentos territoriais da Consellería de Traballo e Benestar.

### PROGRAMA

Calidade alimentaria.

Manipulación hixiénica dos alimentos: locais e instalacións, tecnoloxía e conservación dos alimentos, hixiene persoal e alimentaria, alteracións dos alimentos,...

Características específicas dos alimentos e produtos alimenticios dirixidos á infancia.

O Plan de Análises e Perigos e puntos de Control Críticos (APPCC) e a Guía de Prácticas Concretas de Hixiene (GPCH) na alimentación infantil.

Lexislación aplicable na elaboración e distribución de comidas nos centros que atenden a poboación infantil.

Doenzas de orixe alimentaria e a súa prevención.

Dieta equilibrada e a súa elaboración.

Cociña para a infancia (práctica e presencial).

### CRITERIOS DE SELECCIÓN

- 1- Persoal de cociña
- 2- persoal de atención directa
- 3- outro persoal das escolas infantís e dos centros de menores

### 3. DATOS EDICIÓN

**FC09147**

**LOCALIDADE:** TELEFORMACIÓN

**INICIO / FIN:** 08/10/2009 a 05/12/2009

**NUM. PRAZAS:** 40

**ESTADO:** NORMAL - (DIPLOMAS EM.)

**DATA EXAME:**

#### **DOCENTES NOMEADOS**

JAVIER VIDAL IGLESIAS

Modesto Cancela Suárez

EVA PÉREZ TORRE