

## **FORMACIÓ EN HIGIENE I SEGURETAT ALIMENTÀRIA**

NÚM. HORES CURS: 6 h.

CALENDARI I HORARI:

- 26-03-2019 de 17:30 a 21:30 h. i 27-03-2019 de 17:30 a 19:30 h.
- 09-07-2019 de 09:30 a 13:30 h. i 11-07-2019 de 09:30 a 11:30 h.
- 12-11-2019 de 17:30 a 21:30 h. i 14-11-2019 de 17:30 a 19:30 h.

PERFIL DELS DESTINATARIS:

- Preferible persones que, o bé treballin a sector alimentari, o bé que estiguin interessats en treballar-hi.

PROGRAMA DEL CURS :

### 1. Conceptes Generals

- 1.1. El Manipulador d'aliments.
- 1.2. Normativa sanitària aplicada al sector.
- 1.3. Els Aliments.
  - Definició. Aliments com a factor de risc.
  - Perills Associats (físics, químics i microbiològics). Malalties transmeses pels aliments.
  - La Degradació dels Aliments. Contaminació creuada.
  - La Conservació dels Aliments.
  - Higiene Alimentària. Bones Pràctiques de Fabricació Associades.
- 1.4. Hàbits higiènics del Manipulador d'Aliments.
- 1.5. Característiques de les instal·lacions, equips i utensilis segons la normativa.

### 2. L'Autocontrol.

- 2.1. Conceptes generals (autocontrol, requisits i bones pràctiques de fabricació).
- 2.2. Els requisits. Definició dels diferents requisits. Activitats de registre i comprovació. Realització d'exercicis.

### 3. Altre material de suport.

- 3.1. Les GPCH.
- 3.2. Presentació d'altra informació i material de suport.

OBSERVACIONS:

- DOCUMENTACIÓ **OBLIGATÒRIA** PER ACCEDIR AL CURS:
- Fotocòpia del DNI
- Cal estar inscrit a la Fundació Barberà Promoció
- Efectuar el pagament 15 dies abans de l'inici del curs
- COST: 60 €

FORMA DE PAGAMENT:

- Presencial: - De dilluns a divendres de 10:30 a 14:00 h.  
- Dilluns de 16:30 a 18:30 h.
- Ingres- transferència bancària al nº de compte **ES04 0081 0042 3500 0127 0930**  
Banc Sabadell Atlàntic Av. Generalitat, 68 08210 Barberà del Vallès, (indicant nom i cognoms i curs)