

CURS: MANIPULACIÓ D'ALIMENTS

Nombre d'hores del curs: 10 hores

Data d'inici prevista: 10/10/2022

Data de finalització prevista: 13/10/2022

Horari: dilluns, dimarts i dijous de 17:00h a 21:00h.

PERFIL DE L'ALUMNAT

- Prioritàriament persones ocupades.
- Amb coneixements d'informàtica i possibilitat d'accés a internet.
- Amb coneixements bàsics de llengua catalana i/o castellana.

OBJECTIU DEL CURS

- Adquirir els coneixements bàsics establerts a la manipulació d'aliments i aplicar-los a l'entorn laboral.
- Conèixer els tipus d'aliments i la contaminació a què són susceptibles.
- Aprendre pautes d'higiene, manipulació i manteniment de locals per tal de treballar amb aliments de manera segura i evitar contaminacions.
- Conèixer la normativa en matèria d'alimentació i altres problemes relacionats amb l'alimentació no derivats de contaminacions com al·lèrgies i intoleràncies.

PROGRAMA DEL CURS

- 1. Els aliments.**
 - 1.1. Tipus d'aliments.
 - 1.2. Contaminació microbiana dels aliments.
- 2. Manipulació i higiene alimentària.**
 - 2.1. Higiene del manipulador.
 - 2.2. Higiene del local.
 - 2.3. Pràctiques higièniques per a la manipulació d'aliments.
- 3. Legislació alimentària aplicable.**
 - 3.1. Normativa actual genèrica.
 - 3.2. Aliments al·lèrgens i intoleràncies.

OBSERVACIONS

- Modalitat d'impartició: presencial.
- DOCUMENTACIÓ **OBLIGATÒRIA** PER ACCEDIR AL CURS:
 - Fotocòpia DNI/NIE.

- Full d'inscripció (model CONFORCAT) omplert i signat.
- **Persones ocupades:** capçalera de la darrera nòmina o rebut d'autònoms.
- **Persones aturades:** full d'inscripció a l'Oficina de Treball de la Generalitat com a demandant d'ocupació (DARDO).*
- Estar inscrit/a (tenir fitxa de primera acollida) a la Fundació Barberà Promoció.

***ATENCIÓ: EN CAS D'ESTAR ATURAT/DA, ÉS IMPRESCINDIBLE COMPLIR EL REQUISIT D'INSCRIPCIÓ AL SERVEI D'OCUPACIÓ DE CATALUNYA (SOC) ABANS DE L'INICI DEL CURS.**