



Ajuntament de Sallent,
Cabrianes i Cornet



Presencial – 4 hores

MANIPULACIÓ D'ALIMENTS

Per adquirir els coneixements bàsics establerts a la manipulació d'aliments i aplicar-los a l'entorn laboral.

DILLUNS 23 DE MARÇ DE LES 9 DEL MATÍ A LA 1 DEL MIGDIA
LLOC: AULA FORMACIÓ EDIFICI "EL SALT"

CONTINGUT

- Què s'entén per manipuladors d'aliments?
- Reglamentació de manipuladors
- Nivells de qualificació. Higiene dels aliments
- Tipus de contaminants i problemes derivats de la contaminació dels aliments
- Contaminants de tipus químic. Contaminants de tipus físic
- Contaminants biològics: contaminants, paràsits, micotoxines contaminants de tipus microbiològic
- Bacteris. Fongs i bolets, virus
- Classificació dels bacteris segons els aliments. Com arriben els bacteris als aliments?
- Florits . Verdets i rovells , floridures i llevats
- Virus
- Netejat i neteja, desinfecció - higiene personal

**INSCRIPCIÓ
PRÈVIA**
(Places limitades)

El formulari d'inscripció i el programa dels cursos el trobaràs en aquest codi QR, i també a www.sallent.cat, www.elsalt.cat o a l'App Sallent.



Més informació al Servei de Promoció Econòmica i Ocupació:

☎ 93 820 61 92

✉ sl.promoeconomica@sallent.cat



Ajuntament de Sallent,
Cabrianes i Cornet



Diputació de Barcelona
xarxa de municipis