



Ajuntament de Sallent,
Cabrianes i Cornet



Presencial – 4 hores

MANIPULACIÓ D'ALIMENTS

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

DIMARTS 17 DE NOVEMBRE

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: paràsits i 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 rovell, floridures i llevats.
- Virus.
- Neteja i neteja, desinfecció i 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

