



Manipulació d'aliments per al personal d'establiments alimentaris minoristes i de la restauració

Curs en línia

08/04/2024, de 10 h a 13 h

Presentació

La Diputació de Barcelona ofereix a les empreses adherides al programa Parc a taula un curs en línia, gratuït, amb l'objectiu de proporcionar als seus manipuladors d'aliments els coneixements sobre higiene alimentària necessaris per garantir la seguretat alimentària en el seu lloc de treball.

Lloc de realització

En línia (un cop confirmada la inscripció, rebreu un enllaç).

Inscripcions



A través del següent **formulari de registre**

Les places son limitades, amb un mínim de 15 i un màxim de 30 participants, per rigorós ordre d'inscripció.

Per a més informació:

parcataula@diba.cat



Destinataris

Manipuladors d'aliments d'establiments minoristes i de restauració comercial adherits al programa Parc a taula.

Contingut

1. Introducció a les malalties de transmissió alimentària
2. Els perills alimentaris
3. Els factors que afecten el creixement microbià
4. Les contaminacions encreuades
5. Principals éssers vius patògens
6. Higiene personal i hàbits higiènics
7. Pràctiques correctes de manipulació
8. Introducció als plans d'autocontrol i a les substàncies que poden produir intoleràncies i/o al·lèrgies alimentàries

Preu, durada i metodologia

El curs és gratuït, té una durada de 3 hores i consta d'una part teòrica al final de la qual s'obre la participació del grup, mitjançant la discussió i, si s'escau, la realització i resolució d'exercicis.

Certificat

Als participants se'ls lliurarà un certificat d'assistència vàlid per acreditar la formació a la que estan obligats els manipuladors d'aliments, segons la normativa vigent.

Organitza



**Diputació
Barcelona**

Xarxa de Parcs Naturals

Parc a taula



Amb la col·laboració de la Unitat de Seguretat Alimentària del Servei de Salut Pública de la Diputació de Barcelona.