

CIRCULAR N° 2.122

FORMACIÓN EN HIGIENE ALIMENTARIA MAYO 2016

Distinguido agremiado :

Durante el mes de mayo se realizarán los cursos de higiene alimentaria para los **manipuladores de alimentos**.

El criterio de frecuencia establecido para la asistencia de los manipuladores a los cursos es cada 2 años.

Para asistir solo es necesario que los trabajadores se presenten en la sala de actos del Gremi cualquiera de los días programados.

Calendario de los cursos programados	<ul style="list-style-type: none">• <u>Cursos de 7:30 h a 9:00 h.</u><ul style="list-style-type: none">- Jueves, 12 de mayo.- Miércoles, 18 de mayo.- Miércoles, 25 de mayo. • <u>Cursos de 8:30h a 10:00h</u><ul style="list-style-type: none">- Miércoles, 11 de mayo.- Jueves, 19 de mayo.- Jueves, 26 de mayo.
Lugar de realización de los cursos	Sala de actos del Gremi.
Duración del curso	1 hora 30 minutos.
Programa	<ol style="list-style-type: none">1. Que es una instrucción de trabajo?2. Instrucción de normas de higiene.3. Instrucción de limpieza y desinfección.4. Instrucción de control de sustancias que provocan alergias o intolerancia alimentaria.5. Instrucción de preparación de rape.6. Instrucción de preparación de peces grandes.

Es necesario que los asistentes a los cursos puedan registrarse aportando su número de DNI y que traigan un bolígrafo para realizar la prueba de evaluación.

Se ruega puntualidad por respeto al resto de asistentes y por el buen funcionamiento de los cursos.

Para cualquier aclaración pueden contactar con el servicio veterinario del Gremi :

Laura Caldentey : Tel: 93 556 72 70

Mail : sanitat@gmpbcn.com

Barcelona, 4 de Mayo de 2.016




Firmado : Félix Falcó Villasclaras.
Secretario

CIRCULAR N^{úm.} 2.122

FORMACIÓ EN HIGIENE ALIMENTARIA MAIG 2016

Distingit agremiat :

Durant el mes de maig es realitzaran els cursos d' higiene i seguretat alimentaria per als **manipuladors d'aliments**.

El criteri de freqüència establert per l'assistència dels manipuladors als cursos es cada 2 anys.

Per assistir-hi només cal que els treballadors es presentin a la sala d'actes del Gremi qualsevol dels dies programats.

Calendari dels cursos programats	<ul style="list-style-type: none">• <u>Cursos de 7:30 h a 9:00 h.</u><ul style="list-style-type: none">- Dijous, 12 de maig.- Dimecres, 18 de maig.- Dimecres, 25 de maig. • <u>Cursos de 8:30 h a 10:00 h.</u><ul style="list-style-type: none">- Dimecres, 11 de maig.- Dijous, 19 de maig.- Dijous, 26 de maig.
Lloc de realització dels cursos	Sala d'actes del Gremi
Durada del curs	1 hora 30 minuts.
Programa	<ol style="list-style-type: none">1. Què és una instrucció de treball?2. Instrucció de normes d'higiene.3. Instrucció de neteja i desinfecció.4. Instrucció de control de substàncies que provoquen al·lèrgia o intolerància alimentària.5. Instrucció de preparació de rap.6. Instrucció de preparació de peixos grans.

És necessari que els assistents als cursos puguin registrar-se aportant el seu número de DNI i que portin un bolígraf per realitzar la prova d'avaluació.

Es prega puntualitat per respecte a la resta d'assistents i pel bon funcionament dels cursos.

Per a qualsevol aclariment poden contactar amb el servei veterinari del Gremi :

Laura Caldentey : Tel: 93 556 72 70 Mail : sanitat@gmpbcn.com

Barcelona, 4 de maig de 2016



Signat : Félix Falcó Villascaras.
Secretari