

# CIRCULAR N° 2.156

## FORMACIÓN EN HIGIENE ALIMENTARIA MAYO 2.017

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.

<b>Calendario de los cursos programados.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b><u>Cursos de 7:30h a 8:30h.</u></b><ul style="list-style-type: none"><li>- Miércoles, 10 de mayo de 7:30 a 8:30 h.</li><li>- Jueves, 18 de mayo de 7:30 a 8:30 h.</li><li>- Miércoles, 24 de mayo de 7:30 a 8:30 h.</li></ul></li><li>• <b><u>Cursos de 8:30h a 9:30h</u></b><ul style="list-style-type: none"><li>- Jueves, 11 de mayo de 8:30 a 9:30 h.</li><li>- Miércoles, 17 de mayo de 8:30 a 9:30 h.</li><li>- Jueves, 25 de mayo de 8:30 a 9:30 h.</li></ul></li></ul>
<b>Lugar del curso.</b>	<b>Sala de actos del Gremio.</b>
<b>Duración del curso.</b>	<b>1 hora.</b>
<b>Programa</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Enfermedades víricas transmitidas por los alimentos y agua.</li><li>2. Diferencias entre virus y bacterias.</li><li>3. Fuentes y vías de transmisión de los virus.</li><li>4. Características de los virus.</li><li>5. Norovirus.</li><li>6. Virus de la hepatitis A.</li><li>7. Medidas preventivas.</li><li>8. La higiene de las manos.</li></ol>

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.

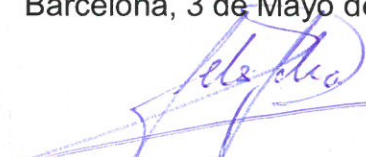
Para cualquier aclaración pueden contactar con el servicio veterinario del Gremi :

**Laura Caldentey : Tel: 93 336 37 11**

**Mail : [sanitat@gmpbcn.com](mailto:sanitat@gmpbcn.com)**



Barcelona, 3 de Mayo de 2.017.

  
Firmado : FELIX FALCÓ VILLASCLARAS.  
SECRETARIO

# CIRCULAR N<sup>úm.</sup> 2.156

## FORMACIÓ EN HIGIENE ALIMENTARIA MAIG 2017

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.

<b>Calendari dels cursos programats.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Cursos de 7:30h a 8:30h.</b><ul style="list-style-type: none"><li>- Dimecres, 10 de maig de 7:30 a 8:30 h.</li><li>- Dijous, 18 de maig de 7:30 a 8:30 h.</li><li>- Dimecres, 24 de maig de 7:30 a 8:30 h.</li></ul></li><li>• <b>Cursos de 8:30h a 9:30h.</b><ul style="list-style-type: none"><li>- Dijous, 11 de maig de 8:30 a 9:30 h.</li><li>- Dimecres, 17 de maig de 8:30 a 9:30 h.</li><li>- Dijous, 25 de maig de 8:30 a 9:30 h.</li></ul></li></ul>
<b>Lloc del curs.</b>	<b>Sala d'actes del Gremi</b>
<b>Durada del curs.</b>	<b>1 hora.</b>
<b>Programa</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Malalties víriques transmises pels aliments i aigua.</li><li>2. Diferències entre virus i bacteris.</li><li>3. Fonts i vies de transmissió dels virus.</li><li>4. Característiques dels virus.</li><li>5. Norovirus.</li><li>6. Virus de la hepatitis A.</li><li>7. Mesures preventives.</li><li>8. La higiene de les mans.</li></ol>

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.

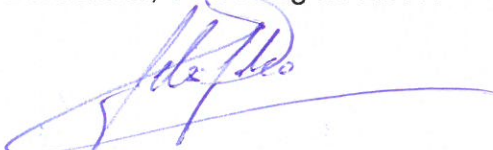
Per a qualsevol aclariment poden contactar amb el servei veterinari del Gremi :

**Laura Caldentey : Tel: 93 336 37 11**

**Mail : [sanitat@gmpbcn.com](mailto:sanitat@gmpbcn.com)**

Barcelona, 3 de maig de 2017.



  
Signat : FELIX FALCÓ VILLASCLARAS.  
SECRETARI