

CIRCULAR N° 2.184

FORMACIÓN EN HIGIENE ALIMENTARIA MAYO 2.018

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">• Cursos de 7:30h a 8:30h.<ul style="list-style-type: none">- Jueves, 3 de mayo de 7:30 a 8:30 h.- Miércoles, 9 de mayo de 7:30 a 8:30 h.- Jueves, 17 de mayo de 7:30 a 8:30 h.• Cursos de 8:30h a 9:30h<ul style="list-style-type: none">- Jueves, 10 de mayo de 8:30 a 9:30 h.- Miércoles, 16 de mayo de 8:30 a 9:30 h.
Lugar del curso.	Sala de actos del Gremio.
Duración del curso.	1 hora.
Programa	<ol style="list-style-type: none">1. Principales peligros en los productos de la pesca y medidas preventivas.2. Requisitos en la manipulación de los productos de la pesca según la normativa.3. Riesgos emergentes (biotoxinas en el pescado).4. Etiquetado de los productos de la pesca.

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



Barcelona, 25 de Abril de 2.018.

Firmado : FELIX FALCÓ VILLASCLARAS.
SECRETARIO

CIRCULAR N^{úm.} 2.184

FORMACIÓ EN HIGIENE ALIMENTARIA MAIG 2018

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 7:30h a 8:30h.</u><ul style="list-style-type: none">- Dijous, 3 de maig de 7:30 a 8:30 h .- Dimecres, 9 de maig de 7:30 a 8:30 h.- Dijous, 17 de maig de 7:30 a 8:30 h.• <u>Cursos de 8:30h a 9:30h.</u><ul style="list-style-type: none">- Dijous, 10 de maig de 8:30 a 9:30 h.- Dimecres, 16 de maig de 8:30 a 9:30 h.
Lloc del curs.	Sala d'actes del Gremi
Durada del curs.	1 hora.
Programa	<ol style="list-style-type: none">1. Principals perills en els productes de la pesca i mesures preventives.2. Requisits en la manipulació dels productes de la pesca segons la normativa.3. Riscos emergents (biotoxines en el peix).4. Etiquetatge dels productes de la pesca.

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

Barcelona, 25 d'abril de 2018.



Signat : FELIX FALCÓ VILLASCLARAS.
SECRETARI