

C I R C U L A R N ° 2.192

REPETICIÓN

CURSOS EN HIGIENE ALIMENTARIA OCTUBRE 2.018

Distinguido agremiado :

Durante el mes de Octubre se repetirán los cursos de higiene alimentaria para los manipuladores de alimentos **con el mismo programa que se dio en mayo de 2.018** para que realicen el curso los trabajadores que **NO** pudieron asistir en Mayo.

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 Gremio cualquiera de los días programados (Es necesario que traigan **DNI** y **bolígrafo** para hacer la prueba de evaluación).

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

Calendario de los cursos programados.	<ul style="list-style-type: none">• Cursos de 7:30h a 8 :30h.<ul style="list-style-type: none">- Miércoles, 17 de octubre de 7:30 a 8:30 h.- Jueves, 25 de octubre de 7:30 a 8:30 h.• Cursos de 8:30h a 9:30h.<ul style="list-style-type: none">- Jueves, 18 de octubre de 8:30 a 9:30 h.- Miércoles, 24 de octubre 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.

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

Laura Caldentey : Tel: 93 336 37 11

Mail : sanitat@gmpbcn.com



Barcelona, 10 de Octubre de 2.018.

Firmado : MARIA PASTOR DURAN.
SECRETARIA

CIRCULAR N^{úm.} 2.192

REPETICIÓ

CURSOS EN HIGIENE ALIMENTARIA OCTUBRE 2018

Distingit agremiat :

Durant el mes d'octubre es repetiran els cursos d'higiene i seguretat alimentaria per als manipuladors d'aliments **amb el mateix programa que es va donar al maig de 2018** per tal de que realitzin el curs els treballadors que **NO van poder assistir al maig**.

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. (És necessari que portin **DNI i bolígraf** per fer la prova d'avaluació).

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

Calendari dels cursos programats.	<ul style="list-style-type: none">• Cursos de 7:30h a 8:30h.<ul style="list-style-type: none">- Dimecres, 17 d'octubre de 7:30 a 8:30 h.- Dijous, 25 d'octubre de 7:30 a 8:30 h.• Cursos de 8:30h a 9:30h.<ul style="list-style-type: none">- Dijous, 18 d'octubre de 8:30 a 9:30h- Dimecres, 24 d'octubre 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.

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

Laura Caldentey : Tel: 93 336 37 11

Mail : sanitat@gmpbcn.com

Barcelona, 10 de Octubre de 2018.




Signat : MARIA PASTOR DURAN.
SECRETARIA