

CIRCULAR N° 2.210

FORMACIÓN EN HIGIENE ALIMENTARIA MAYO 2.019

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 7:30h a 8:30h.</u><ul style="list-style-type: none">- Jueves, 2 de mayo de 7:30 a 8:30 h.- Miércoles, 8 de mayo de 7:30 a 8:30 h.- Jueves, 16 de mayo de 7:30 a 8:30 h.• <u>Cursos de 8:30h a 9:30h.</u><ul style="list-style-type: none">- Jueves, 9 de mayo de 8:30 a 9:30 h.- Miércoles, 15 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. Qué 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 intolerancias alimentarias.5. Instrucción de preparación de Rape.6. Instrucción de preparación de pescados 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 70 72

Mail : sanitat@gmpbcn.com

Barcelona, 24 de Abril de 2.019.



Firmado : **MARIA PASTOR DURAN**
SECRETARIA

CIRCULAR N^{úm.} 2.210

FORMACIÓ EN HIGIENE ALIMENTARIA MAIG 2019

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">• Cursos de 7:30h a 8:30h.<ul style="list-style-type: none">- Dijous, 2 de maig de 7:30 a 8:30 h .- Dimecres, 8 de maig de 7:30 a 8:30 h.- Dijous, 16 de maig de 7:30 a 8:30 h.• Cursos de 8:30h a 9:30h.<ul style="list-style-type: none">- Dijous, 9 de maig de 8:30 a 9:30 h.- Dimecres, 15 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. 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·lèrgies o intoleràncies alimentàries.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, 24 d'abril de 2019.



Signat : **MARIA PASTOR DURAN**
SECRETARIA