

# CIRCULAR N<sup>úm.</sup> 2.273

## FORMACIÓ EN HIGIENE ALIMENTARIA MAIG 2022

Distingit agremiat :

Per tal de tornar a la normalitat en la impartició dels cursos de manipuladors d'aliments en Higiene Alimentària i tornar a una freqüència d'assistència cada 2 anys, li informem del calendari de les diferents sessions de formació que s'impartiran al mes de maig de 2022.

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

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.

<b>Calendari dels cursos programats</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>- Dimecres, 4 de maig de 7:30 a 8:30 h.</li><li>- Dijous, 12 de maig de 7:30 a 8:30 h.</li><li>- Dimecres, 18 de maig 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>- Dijous, 5 de maig de 8:30 a 9:30 h.</li><li>- Dimecres, 11 de maig de 8:30 a 9:30 h.</li><li>- Dijous, 19 de maig de 8:30 a 9:30 h.</li></ul></li></ul>
<b>Lloc dels cursos</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. Què és la traçabilitat dels productes alimentaris.</li><li>2. Etiqueta d'identificació dels productes de la pesca.</li><li>3. El malbaratament alimentari en les indústries alimentàries.</li><li>4. Mesures preventives contra el malbaratament alimentari en les indústries de productes de la pesca.</li></ol>

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

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

**Laura Caldentey :** Tel: 93 556 77 24 email : [sanitat@gmpbcn.com](mailto:sanitat@gmpbcn.com)

Barcelona, 27 d'abril de 2022.



Signat : **MARIA PASTOR DURAN**  
SECRETARIA

# CIRCULAR N° 2.273

## FORMACIÓN EN HIGIENE ALIMENTARIA MAYO 2.020

Distinguido agremiado :

Para poder volver a la normalidad en la impartición de los cursos de manipuladores de alimentos en Higiene Alimentaria y volver a una frecuencia de asistencia cada 2 años, le informamos del calendario de las diferentes sesiones de formación que se impartirán el mes de Mayo de 2.022.

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

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.

<b>Calendario de los cursos programados</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Cursos de 7:30h a 8:30h :</b><ul style="list-style-type: none"><li>- Miércoles, 4 de mayo de 7:30 a 8:30 h.</li><li>- Jueves, 12 de mayo de 7:30 a 8:30 h.</li><li>- Miércoles, 18 de mayo 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>- Jueves, 5 de mayo de 8:30 a 9:30 h.</li><li>- Miércoles, 11 de mayo de 8:30 a 9:30 h.</li><li>- Jueves, 19 de mayo de 8:30 a 9:30 h.</li></ul></li></ul>
<b>Lugar de los cursos</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. Qué es la trazabilidad de los productos alimentarios.</li><li>2. Etiqueta de identificación de los productos de la pesca.</li><li>3. El desperdicio alimentario en las industrias alimentarias.</li><li>4. Medidas preventivas contra el desperdicio alimentario en las industrias de productos de la pesca.</li></ol>

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

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

**Laura Caldentey : Tel: 93 556 77 24**

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

Barcelona, 27 de Abril de 2022.



Firmado : **MARIA PASTOR DURAN**  
**SECRETARIA**