

CIRCULAR N° 2.293

FORMACIÓN EN HIGIENE ALIMENTARIA MAYO 2023

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 en abril y mayo de 2023.

Para asistir sólo es necesario que los trabajadores se presenten en la sala de actos del Gremio 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.

Calendario de los Cursos programados	<ul style="list-style-type: none">- Miércoles, 26 de abril de 7:30 a 8:30 h.- Jueves, 27 de abril de 7:30 a 8:30 h.- Miércoles, 3 de mayo de 7:30 a 8:30 h.- Jueves, 4 de mayo de 7:30 a 8:30 h.- Miércoles, 10 de mayo de 7:30 a 8:30 h.
Lugar de realización de los cursos	Sala de actos del Gremi
Duración del curso	1 hora.
Programa	<ol style="list-style-type: none">1. Qué es la trazabilidad de los productos alimentarios.2. Etiqueta de identificación de los productos de la pesca.3. El desperdicio alimentario en las industrias alimentarias.4. Medidas preventivas contra el desperdicio alimentario en las industrias de productos de la pesca.

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 Gremio:

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

email: sanitat@gmpbcn.com

Barcelona, 19 de abril de 2023


Fdo. : POL SERRATOSA FANDOS
SECRETARIO

C I R C U L A R N^{úm.} 2.293

FORMACIÓ EN HIGIENE ALIMENTÀRIA MAIG 2023

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 a l'abril i maig de 2023.

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.

Calendari dels Cursos programats	<ul style="list-style-type: none">- Dimecres, 26 d'abril de 7:30 a 8:30 h.- Dijous, 27 d'abril de 7:30 a 8:30 h.- Dimecres, 3 de maig de 7:30 a 8:30 h.- Dijous, 4 de maig de 7:30 a 8:30 h.- Dimecres, 10 de maig de 7:30 a 8:30 h.
Lloc de realització dels curss	Sala d'actes del Gremi
Durada del curs	1 hora.
Programa	<ol style="list-style-type: none">1. Què és la traçabilitat dels productes alimentaris.2. Etiqueta d'identificació dels productes de la pesca.3. El malbaratament alimentari en les indústries alimentàries.4. Mesures preventives contra el malbaratament alimentari en les indústries de productes de la pesca.


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 77 24**

email: sanitat@gmpbcn.com

Barcelona, 19 d'abril de 2023.


Signat: POL SERRATOSA FANDOS
SECRETARI