

Formació en Seguretat Alimentària: Manipulació i Control d'Aliments

Obté el diploma oficial de manipulador d'aliments i treballa amb seguretat i confiança.

17 de novembre de 16:00 h a 20:00 h

Objectius:

- ✓ Conèixer els **tipus d'aliments i la contaminació** a què poden estar exposats.
- ✓ Aprendre **pautes d'higiene i manipulació segura** per evitar contaminacions.
- ✓ Aplicar bones pràctiques en el **manteniment dels locals** i equips de treball.
- ✓ Conèixer **la normativa vigent en seguretat alimentària** i aspectes relacionats amb **al·lèrgies i intoleràncies alimentàries**.

Programa i continguts:

- Els aliments i els seus tipus.
- Contaminació microbiana dels aliments.
- Manipulació i higiene alimentària.
- Higiene personal del manipulador.
- Higiene i manteniment del local.
- Pràctiques higièniques per a la manipulació d'aliments.
- Legislació alimentària aplicable i normativa actual.
- Aliments al·lèrgens i intoleràncies.

Adreçat a: persones emprenedores, autònoms/es, empreses, i treballadores i treballadors de comerços.

Ubicació: Al Punt TIC de l'Ajuntament d'Argentona, edifici de l'antiga Velcro (C/ Enrique Granados, 5)

La inscripció és gratuïta i cal fer-la a <https://argentona.cat/formulari.php?id=60982>

Organitza

 sempre
Servei Municipal de Promoció
Econòmica Ajuntament d'Argentona

 Ajuntament
d'Argentona

 Quatreribes
Servei de promoció econòmica

Amb la col·laboració de

 Diputació
Barcelona

Àrea de Desenvolupament
Econòmic i Turisme