

## LLOC DE REALITZACIÓ

Seu Gremi de Pastisseria  
C/ Comtal, 32-2ª planta (Barcelona)

## INSCRIPCIONS

Gremi de Pastisseria  
C/ Comtal, 32-2ª  
Tel. 93 317 39 98  
Fax 93 317 34 10  
servigremi@pastisseria.cat

# MANIPULADOR D'ALIMENTS ESPECIFIC PER A PASTISSERS (10 h)

Juliol 2010

**Preu del curs: 90 €**

Aquest import podrà ser bonificat al 100%  
només per a treballadors donats d'alta en el  
règim general de la seguretat social



## OBJECTIUS DE L'ACCIÓ FORMATIVA

Adquirir els coneixements necessaris i habilitats per poder cobrir els requisits en quant a la formació que la legislació actual estableix per als manipuladors d'aliments.

## ADREÇAT

- 1) Treballadors
- 2) Aturats i autònoms

## METODOLOGIA

Teòrica i pràctica, sessions demostratives amb el suport de material imprès.

## INFORMACIÓ GENERAL

**Durada:** 10 hores

### Dies i Horari

#### 1er. Grup

Dilluns dies 12 i 19 de juliol - torn de matí de 9 a 14 hores

#### 2on. Grup

Dilluns dies 12 i 19 de juliol - torn de tarda de 15 a 20 hores

#### 3er. Grup

Dimarts dies 13 i 20 de juliol - torn de matí de 9 a 14 hores

#### 4art. Grup

Dimarts dies 13 i 20 de juliol – torn de tarda de 15 a 20 hores

## CONTINGUT

Els perills per la salut derivats del consum d'aliments manipulats incorrectament

Concepte i tipus de malalties transmeses pels aliments

Mètodes de conservació dels aliments

Actituds i hàbits del manipulador d'aliments

Neteja, desinfecció i desratització

Tractament de residus i deixalles

Qualitat higiènica sanitària

Sistema d'anàlisi de perills i punts de control crítics (APPCC)

Guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH)

Part específica del sector

Examen

## DOCUMENTACIÓ

Fotocòpia del DNI

Full adhesió (sols per treballadors del Règ. Gral. S.S)

Full de preinscripció (sols per treballadors del Règ. Gral. S.S)

Aquests fulls s'hauran de demanar a les oficines Gremials