

MANIPULACIÓ D'ALIMENTS I SEGURETAT ALIMENTÀRIA



FORMACIÓ GENÈRICA DE MANIPULACIÓ D'ALIMENTS

3 hores

- Qualitat alimentària
- Alteracions dels aliments
- Manipulació higiènica dels aliments
- Locals i instal·lacions: maquinaria, eines i utilitatge, neteja i desinfecció. Distribució de les instal·lacions, il·luminació i ventilació.
- Higiene personal: hàbits higiènics, estat de salut i prevenció de malalties transmissibles
- Informació de productes alimentaris: identificació etiquetat, caducitat, composició.
- Higiene alimentària: microorganismes en els aliments, contaminacions, infeccions i intoxicacions alimentàries
- Conservació dels aliments
- Diferència entre al·lèrgia, intolerància i celiaquia. Bones pràctiques d'actuació
- Etiquetatge
- Què és un Pla d'Anàlisi de Perills i punts Crítics i la Guia de Pràctiques d'Higiene
- Legislació aplicable al manipulador d'aliments

PROPERA CONVOCATÒRIA:

- Calendari i horari : **Dimecres 12 de juny de 2019, 17.3000 a 20.30h**
- Durada: 3 hores en modalitat presencial
- Lloc: CEMFormació SL
C. de la justícia 19 baixos – 08191 Rubí
- Acreditació: Els participants que hagin superat la prova, rebran una acreditació signada per una Enginyera tècnica en Indústries agroalimentàries
- Preu: 40€ (El pagament s'haurà de realitzar en el moment de la inscripció)

Per a més informació i inscripcions:

CEMFormació – C. Justícia 19 baixos – 08191 Rubí
T/ 935880041 - cem.angels@cemformacio.com - www.cemformacio.com

SOBRE LA FORMACIÓ EN MANIPULACIÓ D'ALIMENTS

Es consideren manipuladors d'aliments totes aquelles persones que, per raó de la seva activitat laboral, tenen **contacte directe amb els aliments durant la seva preparació, fabricació, transformació, elaboració, envasat, emmagatzematge, transport, distribució, venda, subministrament i servei.**

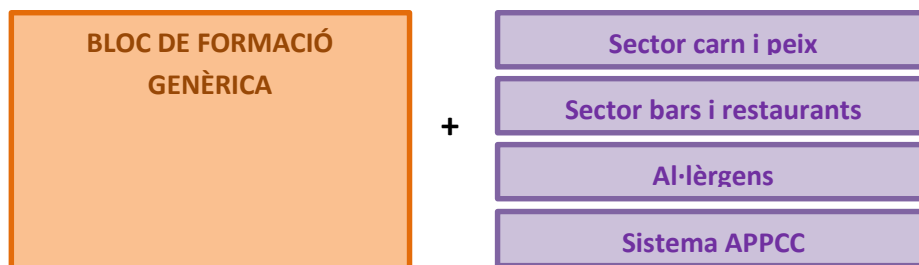
El document conegut com a carnet de manipulador d'aliments ja no és vigent ni obligatori. Aquest requisit administratiu va ser suprimit l'any 2000 i des d'aleshores **són les empreses alimentàries** les que han de vetllar pel manteniment de les normes d'higiene i han de garantir que el seu personal rebí la formació suficient i les instruccions necessàries.

No obstant això, hi ha persones que estan en situació d'atur o que busquen feina que estan interessades en obtenir aquesta **acreditació** i comptar així, amb un valor afegit en la seva candidatura a l'hora d'accedir a feines en determinats sectors (comerç, restauració, activitats de lleure...)

D'INTERÈS PER A LES EMPRESES I AUTÒNOMS

Les empreses i autònoms que han format als seus treballadors en matèria de seguretat alimentària, han de saber que **la formació ha d'estar relacionada amb la tasca que realitza i amb els riscos** que comporta l'activitat que fa cada un dels seus treballadors

En aquests casos, CEMFormació ofereix, a més de la formació genèrica, diferents mòduls específics sota demanda per respondre a les necessitats concretes de cada empresa.



Si voleu més informació, podeu posar-vos en contacte amb nosaltres i us farem una proposta a mida del que necessiteu.

Com ja sabeu, **existeix la possibilitat de recuperar part del cost de la formació a través de bonificacions (FUNDAE)**. Si ho voleu, CEMFormació pot encarregar-se de la gestió d'aquests tràmits **sense cost afegit**.



Si esteu interessats, podeu posar-nos en contacte amb nosaltres:

Per a sol·licitar la proposta adaptada a les necessitats de l'empresa:

CEMFormació – C. Justicia 19 baixos – 08191 Rubí
T/ 935880041 - cem.angels@cemformacio.com - www.cemformacio.com