



Nom i cognoms _____
Adreça _____
Telèfon _____
Correu electrònic _____
Centre treball _____
Data de naixement _____
DNI _____

Organitza:



AJUNTAMENT DE
SANT SADURN D'ANOIA

Amb el suport:



Diputació
Barcelona

Professorat:



CURS BÀSIC D'HIGIENE ALIMENTÀRIA PER A PERSONAL DE BARS, RESTAURANTS, ROSTISSERIES I ESTABLIMENTS DE MENJARS PREPARATS

**13 de juny de 2012
de 16.00h. a 20.00h**



AJUNTAMENT DE
SANT SADURN D'ANOIA

→ Continguts

- Introducció
- Higiene alimentària: les malalties trasmeses pels aliments, les toxiinfeccions alimentàries (TIA), factors més freqüents de les TIA's, perills biològics, físics i químics
- Higiene personal i hàbits higiènics
- Els prerequisits i els plans d'autocontrol



→ Objectiu

Proporcionar a les persones assistents els coneixements bàsics necessaris per assegurar unes condicions d'higiene correctes que permetin subministrar aliments segurs als consumidors/es.

→ Dates i inscripció

Dia del curs: dimecres 13 de juny

Horari: De 16.00h. a 20.00h.

Preu: 18,85€

Places limitades

Lloc del curs: Casal d'Entitats

C. Marc Mir, 15

Sant Sadurní d'Anoia

Inscripcions (abans del 6 de juny),
al servei de Salut:

C. Hospital, 11

Sant Sadurní d'Anoia

Telèfon 938 913 029

salut@santsadurni.cat

→ Destinat a:

Personal manipulador de les cuines i/o barres on es manipulin aliments, dels restaurants, bar-restaurants, bars, rostisseries i, en general, establiments en els que s'elaborin menjars preparats amb venda directa i/o servei als consumidor final.



→ Metodologia

Exposició teòrica, discussió teòrica, realització i resolució d'exercicis.

Es facilitarà a les persones assistents un dossier amb els continguts del curs.