

Nom i cognoms_____

Adreça_____

Telèfon_____

Correu electrònic_____

Centre treball_____

Data de naixement_____

DNI_____

Organitza:

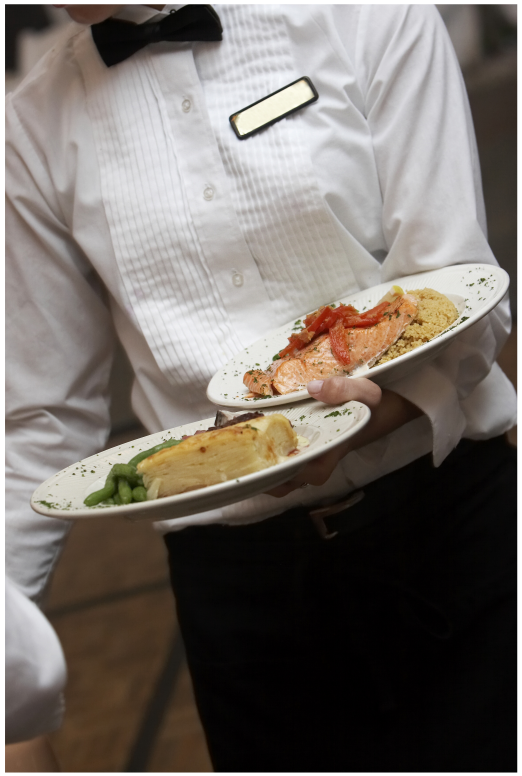
AJUNTAMENT DE
SANT SADURNÍ D'ANOIA

Amb el suport:

Diputació Barcelona

Professorat:

SAIA
Seguridad Alimentaria y del Agua, s.l.





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

11 de desembre de 2012
de 16.00h. a 20.00h
Casal d'entitats

AJUNTAMENT DE
SANT SADURNÍ 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: **dimarts 11 de desembre**
Horari: De 16.00h. a 20.00h.
Preu: 18,85€ (dur comprovant, amb nom i cognoms, de l' ingrés fet al compte de Catalunya Caixa: 2013-0429-12-0200012412)
Inscripcions (**abans del 5 de desembre**), al servei de Salut:

C. Hospital, 11
Sant Sadurní d'Anoia
Tel. 93 8913029 salut@santsadurni.cat

Places limitades

Lloc del curs: **Casal d'Entitats**
C. Marc Mir, 15

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 al 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.