



Ajuntament de Roses

Promoció Econòmica

BASES QUE REGULEN LA REALITZACIÓ DELS CURSOS D'HIGIENE ALIMENTÀRIA.

1. Nom dels cursos:

Curs de manipulador d'aliments destinat al comerç

Curs de manipulador d'aliments destinat a la restauració

2. A qui va dirigit?

A persones que estiguin treballant en empreses del sector del comerç vinculat a l'alimentació o de la restauració, d'acord amb el Real Decret 202/2000 d'11 de Febrer.

Manipulador d'aliments per comerç va adreçat a treballadors dels establiments següents: Carnisseries, xarcuteries, peixateries, congelats, supermercats, bodegues i lliminadures

Manipulador d'aliments destinat a restauració va adreçat a treballadors dels establiments següents: Restaurants i bars, menjars preparats, gelateries, fleques i pastisseries.

3. Requisits

Treballar en una empresa del sector alimentari (restauració/ comerç)

4. Durada dels cursos i contingut:

Manipulador d'aliments per comerç: 2 h

TEMA 1. FORMACIÓ MANIPULADORS D'ALIMENTS

Capítol 1. Normativa actual. Canvis respecte l'anterior

Capítol 2. Objectius del curs

TEMA 2. SEGURETAT ALIMENTÀRIA

Capítol 1. Contaminació dels aliments. Concepte portador sa.

Capítol 2. Requeriment dels microorganismes

TEMA 3. HIGIENE ALIMENTÀRIA

Capítol 1. Hàbits higiènics

Capítol 2. Conservar els aliments

Capítol 3. Neteja i desinfecció

Capítol 4. Escombraries. Residus





Ajuntament de Roses

Promoció Econòmica

Manipulador d'aliments restauració: 3 h

TEMA 1. FORMACIÓ MANIPULADORS D'ALIMENTS

- Capítol 1. Normativa actual. Canvis respecte l'anterior
- Capítol 2. Objectius del curs

TEMA 2. SEGURETAT ALIMENTÀRIA

- Capítol 1. Contaminació dels aliments. Concepte portador sa.
- Capítol 2. Requeriment dels microorganismes

TEMA 3. HIGIENE ALIMENTÀRIA

- Capítol 1. Hàbits higiènics
- Capítol 2. Conservar els aliments
- Capítol 3. Neteja i desinfecció
- Capítol 4. Escombraries. Residus

TEMA 4. BONES PRÀCTIQUES D'HIGIENE. PREREQUISITS

- Capítol 1. Introducció
- Capítol 2. Instal·lacions
- Capítol 3. Proveïdors
- Capítol 4. Aigua
- Capítol 5. Manipuladors

5. Horari i lloc dels cursos:

Manipulador d'aliments per COMERÇ:

Carnisseries, xarcuteries, peixateries, congelats, supermercats, bodegues i llaminadures

Dia: 7 d'octubre 2009

Horari: de 15 a 17 hores.

Lloc: Sala formació Àrea de Promoció Econòmica de Roses c/ Madrid, núm 1, 1er pis de Roses (Edifici de Oficina Turisme)

Places: 40

Manipulador d'aliments per RESTAURACIÓ

Restaurants i bars, menjars preparats, gelateries, fleques i pastisseries

Dia: 8 d'octubre 2009

Horari: 16 a 19 hores.

Lloc: Sala formació Àrea de Promoció Econòmica de Roses c/ Madrid, núm 1, 1er pis de Roses (Edifici de Oficina Turisme)

Places: 30





Ajuntament de Roses

Promoció Econòmica

6. Preu públic:

Quota d'inscripció pel curs manipulador d'aliments comerç: 35 € per persona
Quota inscripció pel curs manipulador d'aliments restauració: 40€ per persona

El preu inclou carnet i dossier de documentació.

7. Per inscriure's:

Lloc: SAC Servei Atenció al Ciutadà de l'Ajuntament de Roses (PI/ Catalunya,12)

Període inscripció: **del 14 al 30 de setembre de 2009**

Horari: de dilluns a divendres de 9 a 14 hores

Procediment: Caldrà fer la inscripció a les oficines del SAC, presentar la Sol.licitud d'inscripció omplerta al SAC signada per l'empresa i en el moment de formalitzar la inscripció s'entregarà el rebut amb la quota de la inscripció realitzada per anar a pagar al banc.

8. Pagament:

En el termini establert s'haurà d'efectuar el pagament al banc. Si no es fa el pagament en el termini corresponent es perdrà la plaça. Es comprovarà d'ofici.

