

DOS DIES

7 | 9
OCTUBRE

CETAP
ALT URGELL

3^a EDICIÓ

FORMACIÓ

CURS DE MANIPULADOR D'ALIMENTS

Formació en higiene i seguretat alimentària per conèixer les pràctiques bàsiques per manipular aliments de manera segura, prevenir riscos de contaminació i complir amb la normativa vigent

A càrrec de:



Eulàlia Velázquez

Llicenciada en Ciència i Tecnologia dels Aliments
Tècnica agroalimentària del CCAU
Experiència de més de 15 anys en higiene i seguretat alimentària

La correcta manipulació dels aliments és essencial per garantir la seguretat alimentària i protegir la salut dels consumidors.

Aquest curs proporciona els coneixements necessaris per manipular aliments amb seguretat, prevenir contaminacions i complir amb la normativa vigent a les persones que realitzen alguna activitat en la qual hi hagi manipulació d'aliments.

Contingut de la formació:

- Contaminació dels aliments: tipus i factors de risc
- Malalties d'origen alimentari
- Bones pràctiques de manipulació d'aliments
- Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries: conceptes bàsics i mesures per a una preparació segura

RESERVA LA TEVA PLAÇA



DIMARTS 7 I DIJOUS 9 D'OCTUBRE



DE 16:00H A 19:00H



CETAP (Centre Empresarial i Tecnològic de l'Alt Pirineu)
Plaça de les Monges, 2, 3a



INSCRIPCIONS



bit.ly/CETAP2025



Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya en el marc dels Programes de suport al desenvolupament local i pel Consell Comarcal de l'Alt Urgell