

**DIRIGIT A:****DIRIGIDO A:**

A tots els treballadors que durant l'exercici de la seva activitat laboral en una empresa del sector alimentari té contacte directe amb els aliments durant la seva preparació, fabricació, transformació, envasat, emmagatzematge, transport, distribució, manipulació, venda, subministrament i servei de Productes alimentaris al consumidor.

A todos los trabajadores que durante el ejercicio de su actividad laboral en una empresa del sector alimentario tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, suministro y servicio de productos alimenticios al consumidor.

**TEMPORITZACIÓ:****TEMPORIZACIÓN:**

LLEGENDA	LEYENDA
X	Dies festius/ Días festivos
X	Sessions / sesiones

JUNIO						
Lu	Dm	Mx	Ju	Vi	Sa	Dg
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

El curs té una durada de 3h i les classes es realitzaran els dies marcats al calendari anterior de 10.00h a 13.00h a l'Autoescola Montesó d'Amposta.

El curso tiene una duración de 3h y las clases se realizarán los días marcados en el calendario anterior de 10.00h a 13.00h en la Autoescuela Montesó de Amposta.

**INSCRIPCIÓ:****INSCRIPCIÓN:**

Aquest curs pot ser **GRATUÏT** mitjançant la bonificació del crèdit de formació de les empreses. Truca'ns al 977703354 o al 977503045.

Este curso puede ser **GRATUITO** mediante la bonificación del crédito de formación de las empresas. Llámanos al 977703354 o al 977503045.

**OBJECTIUS DEL CURS:****OBJETIVOS DEL CURSO:**

Formar adequadament als manipuladors d'aliments segons el reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, que en el seu annex II, capítol XII, inclou entre les obligacions dels operadors d'empreses alimentàries, la de garantir «la Supervisió i la instrucció o formació dels manipuladors de productes alimentaris en qüestions d'Higiene Alimentària» on es trasllada la responsabilitat en matèria de formació als operadors de les empreses alimentàries els quals hauran d'acreditar, en les visites de control oficial, que els manipuladors de les empreses han estat formats adequadament per a les feines encomanades.

Formar debidamente a los manipuladores de alimentos según el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, que en su anexo II, capítulo XII, que incluye, entre las obligaciones de los operadores de empresas alimentarias, la de garantizar «la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria» dónde se traslada la responsabilidad en materia de formación a los operadores de empresas alimentarias, que habrán de acreditar, en las visitas de control oficial, que los manipuladores de las empresas han sido debidamente formados en las labores encomendadas.

**CONTINGUTS:****CONTENIDOS:**

La durada dels curs es de 3,5h i els continguts del curs són els següents:

La durada del curso es de 3,5h y los contenidos son los siguientes:

MÒDUL	Módulo
I. - Introducció	I.- Introducció
II.- Normativa	II.- Normativa
III.- Higiene Alimentària	III.- Higiene alimentaria
IV.- Contaminació dels Aliments. Tipus de Contaminants i perills.	IV.- Contaminación de los alimentos. Tipos de contaminantes y peligros
V.- Malalties de Transmissió Alimentària	V.- Enfermedades de transmisión alimentaria
VI.- Conservació i Emmagatzematge de Aliments	VI.- Conservación y almacenamiento de alimentos.
VII.- Higiene dels manipuladors	VII.- Higiene de los manipuladores
VIII.- Neteja i higiene	VIII.- Limpieza e higiene
IX.- El Sistema d'autocontrol APPCC	IX.- El sistema de autocontrol APPCC

**AVALUACIÓ:****AVALUACIÓN:**

El finalitzar el curs, l'alumne demostrarà la realització amb aprofitament del mateix superant la prova establerta a l'efecte i se li expedirà el certificat d'aprofitament del curs.

El finalizar el curso, el alumno demostrará la realización con aprovechamiento del mismo, superando la prueba establecida al efecto y se le expedirá el certificado de aprovechamiento del curso.