



Ajuntament de Sallent  
Cabrianes i Cornet



Presencial - 4 hores

# MANIPULACIÓ D'ALIMENTS

Per adquirir els coneixements bàsics establerts a la manipulació d'aliments i aplicar-los a l'entorn laboral.

**DILLUNS 11 DE NOVEMBRE**

De les 9 del matí a la 1 del migdia

Lloc: aula formació edifici "EL SALT"

## CONTINGUT

- Què s'entén per manipuladors d'aliments?
- Reglamentació de manipuladors.
- Nivells de qualificació. Higiene dels aliments.
- Tipus de contaminants i problemes derivats de la contaminació dels aliments.
- Contaminants de tipus químic. Contaminants de tipus físic.
- Contaminants biològics: paràsits, micotoxines contaminants de tipus microbiològic.
- Bacteris, fongs i bolets, virus.
- Classificació dels bacteris segons els aliments. Com arriben els bacteris als aliments?
- Florits: verdets i rovells, floridures i llevats.
- Neteja i neteja, desinfecció- higiene personal.

**INSCRIPCIÓ  
PRÈVIA**  
(Places limitades)

El formulari d'inscripció i el programa dels cursos el trobaràs en aquest codi QR, i també a [www.sallent.cat](http://www.sallent.cat), [www.elsalt.cat](http://www.elsalt.cat) o a l'App Sallent.



Més informació al Servei de Promoció Econòmica i Ocupació:

☎ 93 820 61 92

✉ [sll.promoeconomica@sallent.cat](mailto:sll.promoeconomica@sallent.cat)

