

LLOC D'IMPARTICIÓ

Edició 1: Escola de Flequers Andreu Llargués

C/ Calders, 32. Sabadell. Cal Molins

Edició 2 i 3: Seu del Gremi

C/ Pau Claris 134, 3er. Barcelona

Edició 4: Universitat de Vic

C/ De la Laura 13. Vic

INFORMACIÓ I INSCRIPCIONS

Departament de Formació

Tel. 93 487 18 18

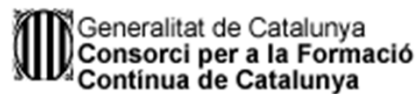
Fax 93 487 28 29

formacio@gremipa.com

www.gremipa.com



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA



AMB LA COL-LABORACIÓ DE: AJUNTAMENT DE SABADELL; UNIVERSITAT DE VIC; CAFÈS PONT, S. L.; COLIP ESPAÑA, S. L.; COMAINA, S. A.; CRUSAGRUP; DIR INFORMÀTICA BCN, S. L.; DISPAN; MASTER MARTINI IBERICA, S.A.; FILLS DE MORETÓ, S. A.; FRIGUAL, S. L.; SVEBA-DAHLEN ESPAÑA, S. L.; TALLERS PERE VILA CAMPS, S. L. (SUPERPAN); TERPAN, S. L.



Cursos de Manipulació d'aliments

**Març - Juliol 2016
100% Subvencionat**

FORMADOR/A: ELISA SOTO SOTO. Llicenciada en Ciència i Tecnologia dels Aliments (UB). Master en Gestió de la Qualitat en l'empresa Agroalimentària. ICT. Més de 15 anys d'experiència com a responsable de Control de Qualitat d'empreses alimentàries. Consultora en matèria de qualitat alimentària. Col·laboradora en diferents publicacions, com la revista "Tecnologia i Ciència dels Aliments" (Institut d'Estudis Catalans).

METODOLOGIA

El programa es desenvolupa amb una metodologia dinàmica que té com a objectiu facilitar la participació i implicació dels assistents. Suport de material imprès i audiovisual i múltiples exemples pràctics.

PROGRAMA

- ✓ Alguns conceptes (manipuladors- qualitat- higiene- alteracions)
- ✓ Definició i classificació dels perills alimentaris
 - Perills químics
 - Perills físics
 - Perills microbiològics
- ✓ Descripció i tipus de microorganismes (alteradors/ tecnològics/ patògens)
 - Factors de creixement dels microorganismes
 - Corba de creixement dels microorganismes
 - Malaltia de transmissió alimentària
- ✓ Contaminacions creuades
- ✓ Perills més importants a l'obrador
- ✓ Característiques i seguretat alimentària de les matèries primeres utilitzades en panificació i brioixeria.
- ✓ Sistema APPCC
 - Plans de requisits
 - Anàlisi de perill i punts de control crítics (APPCC)
 - Higiene de procés i utilitat dels registres
- ✓ Introducció: el nou Reglament 1169/2011
 - Informació obligatòria.
 - Llegir una etiqueta.
 - Informació al consumidor.

INFORMACIÓ GENERAL

Durada : 10 hores.

Horari :

- ✓ **Edició 1 SABADELL:** de 15:30 a 20:30 h. Dilluns i dimecres
- ✓ **Edició 2-3 BARCELONA:** de 9 a 14 h. Dimarts.
- ✓ **Edició 4 VIC:** de 9 a 14 h. Dimarts.

Adreçat a: persones que estiguin vinculades al sector de flequer-pastisser, que vulguin adquirir els coneixements bàsics establerts en el rd 202/2000 relatiu a la manipulació d'aliments i aplicar-los a l'entorn laboral.

Preu : **100% Subvencionat.** Poden participar tant autònoms com treballadors en règim general de la Seguretat Social.

Documentació: Fotocòpia del DNI i de la nòmina actual o l'últim rebut d'autònoms.

Edició 1: Manipulació d'aliments (10 h) SABADELL	21 i 23 DE MARÇ
Edició 2: Manipulació d'aliments (10 h) BARCELONA	19 i 26 D'ABRIL
Edició 3: Manipulació d'aliments (10 h) BARCELONA	3 i 10 DE MAIG
Edició 4: Manipulació d'aliments (10 h) VIC	5 i 12 DE JULIOL