

<b>R-26</b>	<b>INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT</b>	 <b>GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA</b>
<b>REGISTRE</b>		
<b>Versió 01</b>		
<b>Juliol 2009</b>		

<b>TÍTOL</b>	CERTIFICAT MANIPULADOR D'ALIMENTS
<b>MODALITAT</b>	
<b>DURADA</b>	
<b>CONTINGUTS*</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Normativa legal en higiene alimentària.</li> <li>2. Els manipuladors d'aliments. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definició de manipulador d'aliments.</li> <li>- Hàbits d'higiene personal i salut dels manipuladors.</li> </ul> </li> <li>3. Introducció a la higiene alimentària <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les correctes pràctiques higièniques per a la manipulació d'aliments.</li> <li>- La preparació culinària dels aliments.</li> <li>- Processos, temps i temperatures.</li> <li>- Les principals toxiinfeccions alimentàries i potencials contaminants.</li> <li>- Al·lèrgies / Intoleràncies alimentàries</li> </ul> </li> <li>4. La neteja i la desinfecció de les instal·lacions, els equips i els estris.</li> <li>5. Les escombraries.</li> <li>6. El transport.</li> </ol>
<b>METODOLOGIA</b>	CLASSES PRESENCIALS TEÒRICO -PRÀCTIQUES
<b>SISTEMA D'AVAUACIÓ</b>	QÜESTIONARI: SI
<b>CERTIFICACIÓ</b>	CERTIFICAT D'APROFITAMENT I ASSISTÈNCIA AL CURS

\*(Aquests continguts són orientatius i poden sofrir variacions en funció de les necessitats de cada client)

Departament de Formació  
Gremi de Restauració de Barcelona

<b>R-26</b>	<b>INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT</b>	 <b>GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA</b>
<b>REGISTRE</b>		
<b>Versió 01</b>		
<b>Juliol 2009</b>		

<b>TÍTULO</b>	<b>CERTIFICADO MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>
<b>MODALIDAD</b>	
<b>DURACIÓN</b>	
<b>CONTENIDOS*</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1.</b> Normativa legal en higiene alimentaria.</li> <li><b>2.</b> Los manipuladores de alimentos. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definición de manipulador de alimentos.</li> <li>- Hábitos de higiene personal y salud de los manipuladores.</li> </ul> </li> <li><b>3.</b> Introducción a la higiene alimentaria <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las correctas prácticas higiénicas para la manipulación de alimentos.</li> <li>- La preparación culinaria de los alimentos-</li> <li>- Procesos, tiempos y temperaturas.</li> <li>- Las principales toxiinfecciones alimentarias y potenciales contaminantes.</li> <li>- Alergias / Intolerancias alimentarias</li> </ul> </li> <li><b>4.</b> La limpieza y la desinfección de las instalaciones, los equipos y los utensilios.</li> <li><b>5.</b> La basura.</li> <li><b>6.</b> El transporte.</li> </ol>
<p>*(Estos contenidos son orientativos y pueden sufrir variaciones en función de las necesidades de cada cliente)</p>	
<b>METODOLOGIA</b>	<b>CLASES PRESENCIALES TEÓRICO -PRÁCTICAS</b>
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>CUESTIONARIO: SI</b>
<b>CERTIFICACIÓN</b>	<b>CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO Y ASISTENCIA AL CURSO</b>

Departament de Formació  
Gremi de Restauració de Barcelona