

CURS DE MANIPULADORS D'ALIMENTS

El curs conté tots els aspectes teòrics i pràctics necessaris per al desenvolupament d'una **correcta manipulació d'aliments**.

El propòsit de les normes de manipulació dels aliments és proporcionar una informació clara i de fàcil comprensió que permeti que les persones que preparen aliments coneguin els possibles perills que s'hi associen i la manera d'evitar-los.

Aquestes normes pretenen aconseguir que totes les persones implicades en el procés de preparació i consum dels aliments contribueixin, amb la seva capacitat, a prevenir el risc de les toxiinfeccions alimentàries.

En finalitzar el curs l'alumnat haurà adquirit els coneixements, les destreses i les actituds necessàries per aplicar al seu lloc de treball un comportament correcte i les **tècniques adequades d'higiene i sanitat alimentària en manipulació d'aliments**, per impedir-ne la contaminació i prevenir possibles alteracions alimentàries en aquelles especialitats d'indústries alimentàries, hostaleria i aquelles altres per l'exercici professional de les quals es necessiti.

Aquesta formació està dirigida a persones que estiguin **treballant en el sector de l'alimentació** i que encara no tinguin el certificat, o per a persones que estiguin buscant feina i vulguin treballar en aquest sector.

Una vegada finalitzat el curs i superades les avaluacions, l'alumne obtindrà un **certificat d'aprofitament i d'assistència** de Manipulador d'Aliments, expedit pel Col·legi de Veterinaris de Girona.

El curs, d'una durada de 4 hores, pot realitzar-se en modalitat presencial o *online*.

Més informació: www.covgi.cat