



CURS DE MANIPULADOR D'ALIMENTS MELIANA

Dies 23, 25 i 30 d'octubre de 2018
De 17 a 20:30 hores

PRESENTACIÓ

L'objectiu principal de l'acció formativa és l'obtenció del títol de formació bàsica en higiene alimentària, (carnet de manipulador d'aliments), exigint en la normativa.

Els destinataris d'aquest curs són:

Professionals del sector agroalimentari i medi rural i dones que desenvolupen la seua activitat en explotacions del medi rural.

ORGANITZA

LA UNIO
DE LLAURADORS I RAMADERS

COL.LABORA



Ajuntament de Meliana
Regidoria d'Agricultura

PATROCINA



GENERALITAT
VALENCIANA

CONSELLERIA D'AGRICULTURA, MEDI AMBIENT,
CANVI CLIMÀTIC I DESENVOLUPAMENT RURAL



Unión Europea

Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural

Europa invierte en las zonas rurales

PROGRAMA/CONTINGUTS

- Conceptes generals. Introducció.
- Higiene alimentària.
- Contaminació dels aliments.
- Malalties de transmissió alimentària.
- Conservació i emmagatzematge d'aliments.
- Higiene dels manipuladors.
- Neteja i higiene.
- El sistema d'autocontrol APPCC i normativa.
- Llei d'informació alimentària (al·lèrgens).

CURS GRATUÏT

LLOC DE REALITZACIÓ

Saló d'Actes de l'Ajuntament de Meliana

INSCRIPCIONS

Ajuntament de Meliana

Plaça Major nº 1, telèfon 961490065

C. Marqués de Dos Aigües, 3-1 46002-València Tel. 963530036 launio@launio.org

www.launio.org

facebook.com/launiodellauradors

[@UnioLlauradors](https://twitter.com/UnioLlauradors)