

MANIPULADOR/A DE ALIMENTOS

Objetivo General:

Lograr que las personas que participan en el curso concluyan dotadas de los conocimientos, técnicas y habilidades necesarios para manipular alimentos.

Dirigido a personas desempleadas u ocupadas en mejora de empleo que cumplan los siguientes requisitos:

- Inscritas en el Servicio Vasco de Empleo Lanbide.
- Estar empadronadas en los municipios de Basauri o Etxebarri.
- Disponer de permiso de trabajo.

Contenidos del curso:

- Contaminación de los alimentos: clasificación según origen y consecuencias.
- Influencia del tiempo y de las temperaturas en el crecimiento bacteriano.
- Procedimientos de conservación de los alimentos.
- Enfermedades de origen alimentario y medidas de prevención.
- Obligaciones de los manipuladores de los alimentos:
 - Higiene personal.
 - Limpieza y desinfección.
- Buenas prácticas de manipulación: recepción, almacén, preparación, cocinado, conservación y servicio
- Limpieza y desinfección de locales e instalaciones.
- Mercado sanitario. Etiquetado de productos. Lote. Trazabilidad.
- Sistema APPCC. Sistema de autocontrol.

Duración:

- Formación: 6 horas.
- Horario: de 9:30 a 12:30 horas
- **Fechas de realización:** Se realizarán cursos a lo largo del año, según se vayan completando los grupos.

Lugar de impartición:

- Centro Cívico Basozelai. Basauri.

Inscripciones:

- BASAURI: Behargintza Basauri Etxebarri. Baskonia Kalea, 1. Tfno.: 94 426 29 99
- ETXEBARRI: CIME C/ Egetiaga Uribarri, 1
- Presentando fotocopias de: DNI, DARDE Lanbide y Vida Laboral actualizada.