

Curs de **Manipulació d'aliments, seguretat alimentària i gestió d'al·lèrgens a la indústria alimentària**

Certificat obligatori de manipulador d'aliments i al·lèrgens

Durada: 8 hores

Descripció

Ceina ofereix un curs condensat i dinàmic, que permet que tots els estudiants, que superin les proves de capacitat previstes al final, rebin un certificat de manipulador d'aliments, seguretat alimentària i gestió d'al·lèrgens a la indústria alimentària, obligatori als llocs de treball relacionats amb l'alimentació.

A qui va dirigit?

A totes aquelles persones que vulguin rebre el certificat obligatori que els habilita per a treballar en llocs relacionats amb l'alimentació i l'hostaleria, incloent els continguts obligatoris de manipulació d'aliments i els de gestió d'al·lèrgens alimentaris.



Objectius i continguts del curs

- Obtenir el certificat de manipulador d'aliments, obligatori als llocs de treball relacionats amb l'alimentació i la restauració, així com el de la gestió d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries (Reglament (UE) 1169/2011, d'aplicació obligatòria des de 2014).
- Conscienciar de la importància d'adaptar-se al reglament i realitzar unes bones pràctiques d'elaboració, amb el propòsit d'aconseguir un alt nivell de protecció de la salut dels consumidors.
- Diferenciar entre al·lèrgies i intoleràncies i donar a conèixer els mecanismes que les produeixen.
- Descriure els al·lèrgens potencials que han de declarar-se amb l'objectiu d'acomplir amb el reglament i evitar sancions administratives.
- Descriure els mecanismes de comunicació necessaris per al control de les matèries primeres amb respecte als al·lèrgens de declaració obligatòria.
- Establir i reflexionar sobre els diferents models per a informar dels ingredients que poden produir al·lèrgia o intolerància alimentària.
- Donar a conèixer les pràctiques correctes d'elaboració i servei que garanteixen menjars sense riscos potencials.

Horaris i dates

Curs de vuit hores de durada, amb examen presencial. S'hi inclouen dues oportunitats per a superar l'examen.

Preu

55€

Procés d'inscripció

Omplir el formulari d'inscripció de **Ceina** i abonar l'import íntegre del curs per a reservar plaça en ferm.