



MANIPULADOR/A DE ALIMENTOS (10 Horas).

Fechas de Inscripción/realización:

- **Plazo de inscripción:** Del 29/06/2020 a 11/09/2020 (hasta las 13:30 horas).
- Fechas de realización: Del 30/09/2020 al 02/10/2020.

Dirigido a personas desempleadas que cumplan los siguientes requisitos:

- Estar empadronadas, preferentemente, en los municipios de Basauri o Etxebarri.

Contenidos del curso:

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



Duración:

- Formación: 10 horas.

Lugar de impartición:

- C/ Marino Archer Nº 43 (Zorroza).
- Se abonan los gastos de desplazamiento.

Inscripción TELEMÁTICA (No se recoge documentación en papel)

-  info@behargintza.eus
-  648 145 084
- Más información: 944 26 29 99
- La inscripción deberá incluir: DNI y Vida Laboral (obtenida en 2020).

Esta información puede estar sujeta a posibles modificaciones



ELIKAGAIEN MANIPULATZAILEA (10 ordu).

Izena emateko eta ikastaroaren datak:

- Izena emateko epea: **2020/06/29tik 11/09/2020/09/11era (13:30 arte).**
Epez kanpo bidalitako eskaerak plaza libreak geratzen badira bakarrik onartuko dira.
- Ikastaroaren datak: 2020/09/30tik 2020/10/02ra.

Baldintza hauek betetzen dituzten langabeei zuzenduta:

- Nagusiki Basauri edo Etxebarrin erroldatuta daudenei.

Ikastaroaren edukiak:

1. Elikagaien kutsadura: jatorriaren eta eragindako ondorioen araberako sailkapena.
2. Denbora eta tenperaturen eragina bakterio-hazkuntzan.
3. Elikagaiak kontserbatzeko prozedurak.
4. Elikagaiak eragindako gaixotasunak eta prebentzio neurriak.
5. Elikagaien manipulatzailen betebeharrak:
 - Higiene pertsonala.
 - Garbiketa eta desinfekzioa.
6. Elikagaiak manipulatzeko praktika egokiak: harrera, biltegia, prestaketa, kozinatzea, kontserbazioa eta zerbitzua.
7. Lokalak eta instalazioak garbitzea eta desinfektatzea.
8. Markatze sanitarioa. Produktuak etiketatzea. Loteak. Trazabilitatea.
9. APPCC/HACCP sistema. Autokontrolerako sistema.



Iraupena:

- Prestakuntza: 10 ordu.

Ikastaroaren lekua:

- Marino Archer kalea 43 (Zorroza).
- Joan-etorrietako gastuak ordainduko dira.

Izen-emateak **TELEMATIKOA** (Ez da paperezko dokumentaziorik jasotzen):

-  info@behargintza.eus
-  648 145 084
- Informazio gehiago: 944 26 29 99
- Izen-emateak barne hartu beharko du: NAN-a eta lan-bizitzaren (2020an lortua).