



MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Fechas:

Plazo de inscripción: desde 2 de marzo de 2026

Fechas de realización: mayo y octubre de 2026

Dirigido a personas desempleadas que:

Estén empadronadas en los municipios de Basauri o Etxebarri

Contenidos del curso:

1. La contaminación de los alimentos
2. Procedimientos de conservación de los alimentos.
3. Enfermedades de origen alimentario y medidas de prevención.
4. Los alérgenos. Normativa.
5. Obligaciones de los manipuladores de los alimentos.
6. Obligaciones y buenas prácticas en manipulación de alimentos.
7. Limpieza y desinfección de locales e instalaciones.
8. Mercado sanitario, etiquetado y trazabilidad.

Duración:

Formación: 10 horas

Horario aproximado:

9:30 a 14:30 horas

Lugar de impartición:

Locales de Behargintza Basauri-Etxebarri

Se abonan los gastos de desplazamiento

Esta información puede estar sujeta a posibles modificaciones

Inscripción TELEMÁTICA (No se recoge documentación en papel)

La inscripción deberá incluir: **DNI y vida laboral** (obtenida en 2026)

MÁS INFORMACIÓN

✉ info@behargintza.eus

☎ 648 145 084

☎ 944 26 29 99



behargintza

Basauri / Etxebarri