

CIRCULAR Nº. 2.366

FORMACIÓN EN HIGIENE ALIMENTARIA MAYO 2.026.

Distinguido agremiado :

Durante el presente mes de Mayo se realizarán los cursos de higiene alimentaria para los **manipuladores de alimentos**.

El criterio de frecuencia establecido para la asistencia de los manipuladores a los cursos es **cada 2 años**.

Para asistir solo es necesario que los trabajadores se presenten en la Sala de Actos del Gremi cualquiera de los días programados.

Es necesario que los asistentes a los cursos puedan registrarse aportando **su número de DNI o de identificación** y que lleven un **bolígrafo** para realizar la prueba de evaluación.

Horario	TODOS LOS CURSOS SON DE 07:30h. a 08:30h.
Calendario de los cursos programados	<ul style="list-style-type: none">• <u>Cursos de 07:30h. a 08:30h.</u><ul style="list-style-type: none">- Miércoles, 20 de Mayo y 27 de Mayo,- Jueves, 21 de Mayo y 28 de Mayo.
Lugar de realización de los cursos	Sala de Actos del Gremi
Duración del curso	1 hora.
Programa	<ol style="list-style-type: none">1. Análisis de deficiencias detectadas (2024-2025).2. Higiene personal y condiciones del lavamanos.3. Superficies de trabajo y contacto con el suelo.4. Gestión higiénica del hielo y control de temperatura.5. Prácticas de manipulación y prevención de contaminación cruzada.6. Limpieza, desinfección y uso de materiales.7. Evaluación final y refuerzo de conceptos clave.

Se ruega puntualidad por respeto al resto de asistentes y por el buen funcionamiento de los cursos.

Para cualquier aclaración pueden contactar con el servicio veterinario del Gremi:

Eva Arnal Campmany: Tel: 93 556 77 24

Mail: sanitat@gmpbcn.com



Barcelona, 6 de Mayo de 2.026.

Fdo.  POL SERRATOSA FANDOS
SECRETARIO

CIRCLAR Núm. 2.366

FORMACIÓ EN HIGIENE ALIMENTÀRIA MAIG 2026.

Distingit agremiat :

Durant el present mes de maig es realitzaran els cursos d'higiene alimentària per als **manipuladors d' aliments**.

El criteri de freqüència establert per a l' assistència dels manipuladors als cursos és **cada 2 anys**.

Per assistir-hi només cal que els treballadors es presentin a la Sala d' Actes del Gremi qualsevol dels dies programats.

Cal que els assistents als cursos puguin registrar-se aportant **el seu número de DNI o d' identificació** i que portin un **bolígraf** per realitzar la prova d' avaluació.

Horari	TOTS ELS CURSOS SÓN DE 07:30h. a 08:30h.
Calendari dels cursos programats	<u>Cursos de 07:30h. a 08:30h.</u> - Dimecres, 20 de Maig i 27 de Maig, - Dijous, 21 de Maig i 28 de Maig.
Lloc de realització dels cursos	Sala de Actes del Gremi
Durada del curs	1 hora.
Programa	<ol style="list-style-type: none">1. Anàlisi de deficiències detectades (2024-2025).2. Higiene personal i condicions del rentamans.3. Superfícies de treball i contacte amb el sòl.4. Gestió higiènica del gel i control de temperatura.5. Pràctiques de manipulació i prevenció de contaminació creuada.6. Neteja, desinfecció i ús de materials.7. Avaluació final i reforç de conceptes clau.

Es prega puntualitat per respecte a la resta d' assistents i pel bon funcionament dels cursos. Per a qualsevol aclariment poden contactar amb el servei veterinari del Gremi:

Eva Arnal Campmany: Tel: 93 556 77 24 Mail: sanitat@gmpbcn.com



Barcelona, 6 de maig de 2026.

Fdo.: 
POL SERRATOSA FANDOS
SECRETARI