



## **INFORMAZIO OHARRA**



### **ELIKAGAIEN MANIPULATZAILE IZATEKO ETA ELIKAGAIEN KALITATEARI BURUZKO IKASTAROA**

**HELBURU OROKORRAK:** Ezagutzea zer arau bete behar den elikagaiak manipulatzean, elikagaiekin zerikusia duten gaixotasunak eta kutsatze-arriskuak ekiditeko.

**EGUNA:** maiatzaren 22tik 25era, 9:00etatik 12:30etara (14 ORDU)

**LEKUA:** Laudio Udaleko Tokiko Garapen Agentzia Arza eraikina.

**PREZIOA:** DOAKOA

**PLAZA KOPURUA:** 12

**IRAKASLE:** Fondo Formación Euskadi.

**NORENTZAT:** Pertsona langabetuentzat

**Izen emateak onartuko dira maiatzaren 8tik (8.00etatik-11.00etara) maiatzaren 12ra (11.00) arte.** Inskripzio epea bukatu ondoren, elkarrizketa bat burutuko da azken hautespena egiteko.

Hautespen egokia egiteko, hautagaiek CVa aurkeztu beharko dute eta behin onartuta, LANBIDE-ren ziurtagiri bidez egiaztatu beharko dute bere lan egoera.

**EDUKIAK:****ELIKAGAIEN HIGIENA. ELIKAGAI MANIPULATZAILEAREN TXARTELA (6 ordu):**

- Elikagai bidezko toxiinfekzio bakterianoak.
- Elikagaiak eta horiek manipulatzeko.
- Instalazioak, makineria eta tresnak.
- Garbiketa, desinfekzioa, intsektu-kentzea, eta arratoi-kentzea.
- Higiene pertsonala, ohiturak eta osasuna.
- Sukaldaritza kolektiboan bete beharreko baldintza bereziak.
- Oinarrizko legedia.

**ELIKAGAIEN KALITATEA: ALERGIAK ETA ELIKAGAIEKIKO INTOLERANTZIAK (8 ordu):**

- Elikagaiei buruzko nahitaezko informazioa. Arauak.
- Alergiak eta elikagaiekiko intolerantziak.
- Alergiak edota intolerantziak eragiten dituzten elikagaiak eta horien ordezkioak.
- Elikadura-etiketak.
- Prebentzio-neurriak.
- Kasu praktikoak.

**INFORMAZIO GEHIAGO ETA INSKRIPZIOAK:**

Laudio Udala Tokiko Garapen Agentzia.  
Tel.: 94 403 49 80. / garapenagentzia@laudio.eus



## NOTA INFORMATIVA



### **CURSO DE MANIPULADOR/A DE ALIMENTOS Y CALIDAD ALIMENTARIA**

**OBJETIVOS GENERALES:** Conocer las normas que deben ser seguidas en la manipulación de alimentos con el objetivo principal de evitar contaminaciones y enfermedades alimentarias.

**FECHAS:** del 22 al 25 de mayo, de 900 a 12:30 horas (14 HORAS)

**LUGAR:** Agencia de Desarrollo Local del Ayuntamiento de Llodio. Edificio Arza.

**PRECIO:** GRATUITO

**NÚMERO DE PLAZAS:** max. 12 plazas

**IMPARTIDO POR:** Fondo Formación Euskadi.

**DIRIGIDO A:** Personas desempleadas.

Se admitirán **inscripciones a partir del día 8 de mayo entre las 8:00 y 11:00** de la mañana hasta el 12 de mayo a las 11:00 horas. Para hacer la selección final se realizarán entrevistas individuales en el que cada candidato deberá aportar su CV y una vez admitidos deberán acreditar su situación laboral mediante Certificado de LANBIDE.



## **CONTENIDOS:**

### **HIGIENE ALIMENTARIA. CARNET MANIPULADOR/A DE ALIMENTOS (6 horas):**

- Toxiinfecciones alimentarias de origen bacteriano.
- Los alimentos y su manipulación.
- Instalaciones, maquinaria y utensilios.
- Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización.
- Personal; higiene, hábitos y salud.
- Condiciones especiales de manipulación en restauración colectiva.
- Legislación básica.

### **CALIDAD ALIMENTARIA: ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS(8 horas):**

- Información alimentarias obligatoria. Regulación.
- Alergias e intolerancias alimentarias
- Alimentos causantes de alergias e intolerancias y sus sustitutos
- Etiquetado nutricional
- Medidas preventivas
- Casos prácticos

### **MÁS INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES:**

Agencia de Desarrollo Local del Ayuntamiento de Llodio.

Tfno.: 94 403 49 80/ [garapenagentzia@ludio.eus](mailto:garapenagentzia@ludio.eus)