

## INFORMACIÓ GENERAL

### DURADA / HORARI

Nivell 1: 3h, de 9 a 12 hores.

Nivell 2: 4h, 2 sessions de 10 a 12 hores

### PREU

Nivell 1: 44€.

Nivell 2: 59€

Pràcticament 100% bonificable pels treballadors en règim general de la Seguretat Social d'empres agremiades,.

**DOCUMENTACIÓ** . Fotocòpia del DNI i de la nòmina actual o l'últim rebut d'autònoms.

**LLOC D'IMPARTICIÓ**. Seu del Gremi. C/Pau Claris 134 3er. Barcelona.

### INFORMACIÓ I INSCRIPCIONS

Departament de Formació

Tel. 93 487 18 18

[formacio@gremipa.com](mailto:formacio@gremipa.com)

[www.gremipa.com](http://www.gremipa.com)



GREMI DE FLEQUERS DE LA  
PROVÍNCIA DE BARCELONA

AMB LA COL·LABORACIÓ DE:



CAFÈS PONT, S. L.; COLIP ESPAÑA, S. L.; COMAINA, S. A.; CRUSAGRUP; DIR INFORMÀTICA BCN, S. L.; DISPAN; FILLS DE MORETÓ, S. A.; FRIGUAL, S. L.; SVEBA-DAHLEN ESPAÑA, S. L.; TALLERS PERE VILA CAMPS, S. L. (SUPERPAN); TERPAN,S.



## MESURES D'HIGIENE I SEGURETAT ALIMENTÀRIA per a la COVID19

SETEMBRE 2020

**Bonificable**

**FORMADOR/A: ELISA SOTO SOTO.** Llicenciada en Ciència i Tecnologia dels Aliments (UB). Master en Gestió de la Qualitat en l'empresa Agroalimentària. ICT. Més de 15 anys d'experiència com a responsable de Control de Qualitat d'empreses alimentàries. Consultora en matèria de qualitat alimentària. Col·laboradora en diferents publicacions, com la revista "Tecnologia i Ciència dels Aliments" (Institut d'Estudis Catalans).

## MODALITAT

Presencial, videoconferència o a les pròpies instal·lacions de l'empresa.

## NIVELL 1. Manipuladors d'obradors, botigues amb o sense degustació i transportistes. (3h)

**OBJECTIUS.** Conèixer les mesures higièniques i de manipulació que cal implementar en aquest nou context provocat per la pandèmia de la COVID-19, per assolir els requeriments legals, garantir la innocuïtat dels aliments i minimitzar la transmissió persona-persona.

## CONTINGUTS

1. Conceptes generals: què és la COVID\_19?, vies de transmissió, disseminació, mesures de prevenció de la transmissió entre persones
2. Reforç de les mesures d'higiene i manipulació respecte al:
  - Personal: Ús d'EPI's, higiene de la roba de treball, altres mesures higièniques
  - Instal·lacions: consideracions per realitzar les tasques de neteja i desinfecció davant la COVID19, bones pràctiques d'higiene.
  - Preparació dels aliments: Higienització de fruites i verdures, protecció en la venda i exposició dels aliments, altres.
3. Bones pràctiques a la recepció de mercaderies, el transport i el repartiment.

## NIVELL 2. Titulars o responsables dels establiments. (4h)

## OBJECTIUS

- ✓Conèixer les mesures higièniques i de manipulació que cal implementar en aquest nou context provocat per la pandèmia de la COVID-19, per assolir els requeriments legals, garantir la innocuïtat dels aliments i minimitzar la transmissió persona-persona.
- ✓Proporcionar als responsables dels establiments alimentaris les eines per adaptar i/o gestionar el sistema d'autocontrols de la seva empresa a la nova realitat.

## CONTINGUTS

1. Marc Legal i conceptes generals: què és la COVID\_19?, vies de transmissió, disseminació, mesures de prevenció de la transmissió entre persones
2. Mesures d'higiene i manipulació, respecte al:
  - Personal: control accés, EPI's, roba treball, altres mesures higièniques.
  - Instal·lacions: La desinfecció davant la COVID19, procediments de neteja i desinfecció, desinfectants autoritzats, dosificacions i altres consideracions.
  - Els aliments: Mesures higièniques en l'emmagatzematge, en la preparació, exposició i venda dels aliments.
3. Mesures organitzatives a la recepció, transport i repartiment.
4. Actuació en cas de sospita-confirmació d'un cas de COVID19 entre treballadors.
5. Autocontrols i COVID 19
  - Pla de neteja i desinfecció,
  - Pla de formació.
  - Pla de control de proveïdors.



<b>MESURES D'HIGIENE I SEGURETAT ALIMENTÀRIA per a la COVID19 Nivell 1 Manipuladors (3H)</b>	<b>Presencial</b> 21/09/2020 <b>Webinar</b> 28/09/2020
<b>Nivell 2 Responsables (4h)</b>	<b>Presencial</b> 22 i 23/09/2020 <b>Webinar</b> 29 i 30/09/2020