



## **Alergenodun elikagai - manipulatzailea. (10 h).**

**Ikastaroa egiteko egunak:** Maiatzaren 6tik 8ra goizez

**Ikastaroa egiteko tokia:** Santurtziko Eide Akademia

### **HELBURUA**

Behin ikastaroa amaituta, ikasleak hainbat ezagupen, trebetasun eta jokamolde eskuratuta izango du helburua delarik bere lantokian elikagaiak manipulatzeko orduan behar bezala jokatuta higieneta eta elikadura-osasun teknika egokiak praktikan jartzea. Hori horrela, gerta daitezkeen elikagaien kutsadura eta asaldurak ekidingo dira elikagaigintzan, ostalaritzan edota jardun hori beharrezkoa den arlo profesional orotan.

### **EDUKIAK**

- Elikagaiak manipulatzeko esku-liburua: Sarrera
- Elikadura-higienea
- Elikadura-transmisio bidezko gaixotasunak
- Elikagaien kontserbazioa eta biltegitzea
- Manipulatuzaileen higienepertsonala
- Garbiketa eta higienepertsonala
- APPCC autokontrolaren sistema eta arautegia
- Elikagaien informazioari buruzko Legea (Alergenoak)

### **PLAZA-KOPURUA: 17**

### **HARTZAILEAK:**

Pertsona guztiek langabetuak izan behar dute eta Lanbide-Euskal Enplegu Zerbitzuan enplegu-eskatzaile gisa inskribatuta egon behar dute edo enplegua hobetzeko egoeran, Portugaleten erroldatutakoak batez ere izan behar dute eta honako baldintza hauetako bat gutxienez bete behar dute:

- **45 urtetik gorakoak izatea**
- **Iraupen luzeko langabeak izatea**
- **Bazterkeria-arriskuan** egotea, uztailaren 3ko 93/2018 Foru Dekretuak (uztailaren 5ean BAOn argitaratua, 129/2018. zenbakikoa) dioena bete nahian.