

# Plats per emportar. Tractament del producte i la imatge del restaurant.

Jornada realitzada en línia per **ZOOM**  
Dijous, 22 d'abril de 2021 de 17 a 19 hores

## **OBJECTIUS:**

Adquirir els coneixaments necessaris per a un correcte tractament dels plats per emportar: tant a nivell de seguretat i higiene durant la manipulació al llarg de tot el procés, com del correcte etiquetatge i selecció del millor envàs i el seu corresponent reciclatge.

## **PROGRAMA:**

1. Higiene i seguretat alimentària.
2. Procés de producció.
3. Envasat: tipus i reciclatge.
4. Etiquetatge.
5. Exposició/venda.
6. Transport a domicili.

## **PONENT:**

**Anna Vilar Colls - grup ALTIMIR.**

L'Anna és enginyeria tècnica agrícola, especialitzada en indústries agràries i alimentàries. Cal destacar de l'Anna la seva expertesa com a responsable de qualitat en el sector de la restauració, implementant els processos, controls i pràctiques d'higiene: anàlisi de perills i punts crítics, gestió de proveïdors, contaminació creuada, procés de producció, neteja i desinfecció i etiquetatge

## **NOTES sobre la inscripció**

- Per fer la inscripció ha de iniciar sessió amb Google.
- En el mateix formulari pot fer la inscripció per més d'una jornada.
- Un cop feta la inscripció rebreu un correu de confirmació.
- Si cal podeu modificar les dades de la inscripció.
- Abans del dia de la Jornada rebreu un correu amb l'enllaç a la sessió.
- Per entrar a la jornada caldrà identificar-se amb el correu amb el que heu fet la inscripció.

# Jornades Turisme 2021



Cambrà de Comerç  
de Girona

**FES LA BOSSA!**

## Formació gratuïta

Plats per emportar - Tractament del  
producte i la imatge del restaurant

Webinar: dijous, 22 d'abril de 2021 - de 17 a 19 hores

<https://jornades.feslabossa.cat>