

Sr./Sra. DIRECTOR/A

Asunto: Personal que ha de realizar el curso de formación "**Buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos en el servicio de comedores escolares de Canarias**" que impartirá el ICAP.

Con el objeto de desarrollar una formación continua en manipulación de alimentos para el personal que presta servicios en los comedores escolares de centros públicos, de conformidad con la normativa Comunitaria en materia de higiene de los alimentos y en particular del Reglamento (CE) 852/2004, el ICAP (Instituto Canario de Administración Pública) va a impartir el curso de formación "**Buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos en el servicio de comedores escolares de Canarias**". En este sentido, se informa:

1. El curso se realizará de forma **presencial**.
2. Tendrá una duración de **4 horas lectivas** (en 1 solo día)
3. Tendrá carácter **obligatorio**.
4. **Destinatarios:** personal del centro que se relaciona a continuación.
5. **Lugar de celebración, día y hora:** será comunicado por el ICAP a ese centro a través del correo electrónico para que se informe a los trabajadores. No obstante, la previsión de fechas es la siguiente:
 - Dentro del periodo del 23 al 30 de junio (para el personal de 10 o 12 meses)
 - Dentro del periodo del 2 al 5 de septiembre (para el personal de 10 o 12 meses)
 - Dentro del periodo del 1 al 4 de julio (para el personal de 12 meses)

----- (tabla con la relación de trabajadores) -----

Se solicita que, a efectos de la mayor difusión posible, se publique en el tablón de anuncios del centro y se divulgue entre los trabajadores.

Para cualquier aclaración: 922-592247 (*Francisco Martín*) – 922-592296 (*Felisa Valladares*).

Agradecemos vuestra colaboración atendiendo a la enorme importancia que tiene la realización del curso en materia de seguridad alimentaria en el comedor escolar.

**SERVICIO DE RECURSOS HUMANOS
SECRETARÍA GENERAL TÉCNICA
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN, UNIVERSIDADES Y SOSTENIBILIDAD**