

 [Ir a versión en castellano](#)

NOM DEL CURS: MANIPULACIÓ D'ALIMENTS

MODALITAT: teleformació

DURADA: 10 hores

OBJECTIUS:

L'objectiu general del curs és:

- Adquirir els coneixements bàsics establerts a la manipulació d'aliments i aplicar-los a l'entorn laboral.

Per aquest motiu, en finalitzar el curs, el participant ha de ser capaç de:

1. Conèixer els tipus d'aliments i la contaminació a què són susceptibles.
2. Aprendre pautes d'higiene, manipulació i manteniment de locals per tal de treballar amb aliments de manera segura i evitar contaminacions.
3. Conèixer la normativa en matèria d'alimentació i altres problemes relacionats amb l'alimentació no derivats de contaminacions com al·lèrgies i intoleràncies.

CONTINGUTS:

Unitat didàctica 1. Els aliments

- 1.1. Tipus d'aliments
- 1.2. Contaminació microbiana dels aliments

Unitat didàctica 2. Manipulació i higiene alimentària

- 2.1. Higiene del manipulador
- 2.2. Higiene del local
- 2.3. Pràctiques higièniques per a la manipulació d'aliments

Unitat didàctica 3. Legislació alimentària aplicable

- 3.1. Normativa actual genèrica
- 3.2. Aliments al·lèrgens i intoleràncies



NOMBRE DEL CURSO: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

MODALIDAD: Teleformación

DURACIÓN: 10 horas

OBJECTIVOS:

El objetivo general del curso es: Adquirir los conocimientos básicos establecidos en la manipulación de alimentos y aplicarlos al entorno laboral.

Por este motivo, al finalizar el curso, el participante debe ser capaz de:

1. Conocer los tipos de alimentos y la contaminación a la que son susceptibles.
2. Aprender pautas de higiene, manipulación y mantenimiento de locales para trabajar con alimentos de forma segura y evitar contaminaciones.
3. Conocer la normativa en materia de alimentación y otros problemas relacionados con la alimentación no derivados de contaminaciones como alergias e intolerancias.

CONTENIDOS:

Unidad didáctica 1. Los alimentos

- 1.1. Tipo de alimentos
- 1.2. Contaminación microbiana de los alimentos

Unidad didáctica 2. Manipulación e higiene alimentaria

- 2.1. Higiene del manipulador
- 2.2. Higiene del local
- 2.3. Prácticas higiénicas para la manipulación de alimentos

Unidad didáctica 3. Legislación alimentaria aplicable

- 3.1. Normativa actual genérica
- 3.2. Alimentos alérgenos e intolerancias

