

## **NOM DEL CURS: MANIPULACIÓ D'ALIMENTS**

**MODALITAT:** presencial

**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

