

NOM DEL CURS: MANIPULACIÓ D'ALIMENTS

NOMBRE D'HORES: 10 hores.

OBJECTIUS:

L'objectiu general del curs és:

Adquirir els coneixements bàsics establerts a la manipulació d'aliments, aplicar-los a l'entorn laboral i tenir una visió general de la normativa que regula la seguretat alimentària.

Per aquesta raó, en finalitzar el curs el participant serà capaç de:

1. Conèixer el 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 i prevenir el risc de toxiinfeccions alimentàries.
3. Conèixer els mètodes principals de conservació dels aliments.
4. Dur a terme una correcta higiene personal i dels locals.
5. Valorar els riscos i saber evitar les plagues.
6. Manejar la legislació relacionada amb l'etiquetatge.
7. Complir les pautes i comportaments que s'han de seguir per manipular correctament els aliments en cadascuna de les seves etapes (APPCC).

CONTINGUTS:

Unitat didàctica 1. Higiene dels aliments

- 1.1. Definició
- 1.2. Contaminació dels aliments
- 1.3. Malaltia de transmissió alimentària
- 1.4. Bactèries
- 1.5. Floridures
- 1.6. Llevats
- 1.7. Desenvolupament de gèrmens patògens
- 1.8. Paràsits
- 1.9. Virus

Unitat didàctica 2. Conservació dels aliments

- 2.1. Fred
- 2.2. Calor
- 2.3. Mètodes basats en l'eliminació d'aigua
- 2.5. Acidificació
- 2.6. Ensucrat
- 2.7. Envasat
- 2.8. Addició de substàncies



Unitat didàctica 3. Higiene dels manipuladors

- 3.1. Indumentària de treball
- 3.2. Pràctiques prohibides

Unitat didàctica 4. Higiene dels locals

- 4.1. Neteja i desinfecció
- 4.2. Factors importants a tenir en compte
- 4.3. Tipus de neteja
- 4.4. Productes de neteja
- 4.5. Etapes de la neteja i la desinfecció

Unitat didàctica 5. Control de plagues

- 5.1. Animals domèstics i plagues
- 5.2. Control de plagues
- 5.3. Prevenció de plagues

Unitat didàctica 6. Etiquetatge dels aliments

- 6.1. Dades obligatòries
- 6.2. Denominacions específiques

Unitat didàctica 7. Anàlisi de perills i punts de control crítics

- 7.1. Definició
- 7.2. Pla de control d'aigua
- 7.3. Pla de control de neteja i desinfecció
- 7.4. Pla de control i formació de manipuladors
- 7.5. Pla de control i manteniment preventiu d'instal·lacions i equips.
- 7.6. Pla de control de plagues
- 7.7. Pla de control de traçabilitat
- 7.8. Pla de control de residus
- 7.9. Sistema d'Anàlisi de perills i punts de control crítics

