

NOM DEL CURS: MANIPULACIÓ D'ALIMENTS

DURADA: 8 hores

OBJECTIUS:

L'objectiu general del curs és:

Identificar les fonts de contaminació dels aliments i aplicar la normativa vigent en seguretat i higiene alimentària durant la preparació, fabricació, transformació, elaboració, envasament, emmagatzematge, transport, distribució, venda, subministrament i servei dels aliments

CONTINGUTS:

UNITAT DIDÀCTICA 1. CLASSIFICACIÓ DELS ALIMENTS

- 1.1. Concepte d' aliment.
- 1.2. Tipus d' aliments.
- 1.3. Criteris de qualitat.

UNITAT DIDÀCTICA 2. IDENTIFICACIÓ LES FONTS DE CONTAMINACIÓ DELS ALIMENTS

- 2.1. Concepte de contaminació en aliments.
- 2.2. Tipus, vies i fonts de contaminació.

UNITAT DIDÀCTICA 3. REONEIXEMENT DELS FACTORS DE CREIXEMENT DELS MICROORGANISMES EN ALIMENTS

- 3.1. Tipus de microorganismes.
- 3.2. Factors de creixement.
- 3.3. Aliments d' alt i baix risc per a la contaminació per microorganismes.
- 3.4. Malalties transmeses per microorganismes en aliments.

UNITAT DIDÀCTICA 4. DISTINCIÓ DELS MÈTODES CONSERVACIÓ DELS ALIMENTS

- 4.1. Mètodes físics: temperatura i contingut en aigua.
- 4.2. Mètodes químics.
- 4.3. Envasament. Envasats específics. Productes no envasats.
- 4.4. Etiquetatge.
- 4.5. Emmagatzematge.



UNITAT DIDÀCTICA 5. ADOPCIÓ DE MESURES DE NETEJA I HIGIENE EN LA MANIPULACIÓ D' ALIMENTS

- 5.1. Higiene personal.
- 5.2. Locals i instal·lacions.
- 5.3. Residus i reciclat de residus.
- 5.4. Neteja i desinfecció d'instal·lacions i equips.
- 5.5. Control de plagues.

UNITAT DIDÀCTICA 6. RECONeixEMENT DE LA NORMATIVA APLICABLE A LA MANIPULACIÓ DELS ALIMENTS

- 6.1. Sistema d'autocontrol APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític).
- 6.2. Reglament europeu 852/2004.
- 6.3. Reglament europeu 1169/2011 sobre al·lèrgens.
- 6.4. Reial decret 109/2010.
- 6.5. Mesures legislatives actuals.

