

SEGURETAT ALIMENTÀRIA: MANIPULACIÓ I CONTROL D'ALIMENTS

Objectiu general:

- Adquirir els coneixements bàsics establerts en el RD 109/2010 relatius a la manipulació d'aliments i la importància de la reglamentació alimentària.

Objectius específics:

- Conèixer els perills de contaminació d'un aliment, el seu origen, els efectes que poden ocasionar i les mesures preventives a adoptar.
- Aprendre a desenvolupar hàbits higiènics adequats per garantir la seguretat alimentària.
- Conèixer com realitzar la manipulació d'aliments, tenint en compte la influència de la conservació i l'emmagatzematge adequats, així com la higiene dels equips, els locals i els utensilis .

Programa:

1. Contaminació microbiana dels aliments.
 - 1.1. Vies de accés
 - 1.2. Factors facilitadors
2. Higiene del manipulador.
 - 2.1. Higiene corporal.
 - 2.2. Hàbits higiènics.
3. Higiene del local.
 - 3.1. Pla de neteja.
 - 3.2. Desinfecció de les instal·lacions, equips i estris.
 - 3.3. Control de plagues.
4. Pràctiques higièniques per a la manipulació d'aliments.
 - 4.1. Temperatura i temps en els procediments culinàries.
 - 4.2. Contaminació creuada.
 - 4.3. Abastament d'aigua.
 - 4.4. Emmagatzematge d'aliments.
 - 4.5. Residus.
 - 4.6. Transport i distribució d'aliments.
 - 4.7. Bones pràctiques laborals.
5. Preparació culinària dels aliments.
 - 5.1. Verdures i fruites.
 - 5.2. Aliments congelats.
 - 5.3. Conserves i semiconserves.
 - 5.4. Aliments sensibles.
 - 5.5. Pastisseria.
6. Control de qualitat i anàlisi de perills i punts crítics de control: APPCC.
7. Marc normatiu higiènicosanitari.

Durada: 20 h.