

EXPEDIENT: PT20170029

ACCIÓ FORMATIVA: MANIPULACIÓ D'ALIMENTS

Nº ACCIÓ: 10 DURADA: 10 h MODALITAT: PRESENCIAL

Objectiu:

Objectiu general:

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

Objectius específics:

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

Continguts:

1. Els aliments

1.1 Tipus d'aliments

1.2 Contaminació microbiana dels aliments

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

3. Legislació alimentària aplicable

3.1 Normativa actual genèrica

3.2 Aliments al·lèrgens i intoleràncies