

CURS MANIPULACIÓ D'ALIMENTS

TEMARI (30h)

1. Higiene alimentària
2. Alteració i contaminació dels aliments. Perills associats.
3. Malalties de transmissió alimentària
4. Microorganismes. Factors que influeixen en la contaminació bacteriana.
5. Bones pràctiques de manipulació dels aliments. Perills associats a hàbits incorrectes.
6. Bones pràctiques d'elaboració d'aliments. Perills associats a hàbits incorrectes.
7. Neteja i desinfecció d'equips i instal·lacions.
8. Gestió de residus i reciclatge.
9. Sistemes d'autocontrol de la qualitat. APPCC
10. Al·lèrgies i intoleràncies.