

CURS MANIPULACIÓ D'ALIMENTS

Amb el **curs de Manipulació d'aliments** obtindràs la formació requerida per persones que, per raons d'activitat laboral, tenen contacte directe amb els aliments durant la seva preparació, fabricació, transformació, elaboració, envasament, emmagatzematge, transport, distribució, venda, subministrament i servei.

DIRIGIT A: Persones a partir dels 18 anys.

LLOC: Institut de Nàutica. Carrer l'Escar 6-8 (08039, Barcelona).

DATA D'INICI: 6 de març

DATA FINAL: 20 de març

HORARI: De dilluns a divendres de 10:00 a 13:00

DURACIÓ: 30 Hores

¿QUINES SÓN ELS OBJECTIUS?

La realització del curs permetria a cada participant:

- ✓ Identificar els requisits, els productes i els procediments utilitzats en la neteja i desinfecció dels estris, equips, instal·lacions i en la manipulació dels aliments.
- ✓ Valorar la repercussió de la neteja i la desinfecció dels estris i de la manipulació d'aliments en la qualitat higiènica -sanitària dels productes i en la seguretat dels consumidors.
- ✓ Conèixer les condicions d'ús i els perills associats a la manipulació dels productes de neteja, desinfecció i de tractaments de DDD.
- ✓ Reconèixer les normes higiènica -sanitària de compliment obligatori relacionades amb les pràctiques higièniques.
- ✓ Avaluar els perills sanitaris associats als mals hàbits higiènics i les mesures de protecció.

- ✓ Identificar els requisits de neteja de la roba de treball i els mitjans de protecció de talls, cremades o ferides de la persona que manipula aliments.
- ✓ Classificar i descriure els principals riscos i toxiinfeccions d'origen alimentari relacionant-los amb els agents causants i els mecanismes de transmissió i multiplicació.
- ✓ Descriure les principals alteracions dels aliments i els diferents mètodes de conservació.
- ✓ Identificar al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
- ✓ Reconèixer els conceptes associats al sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).
- ✓ Relacionar la traçabilitat amb la seguretat alimentària.

METODOLOGIA: Presencial. Classes didàctiques, dinàmiques participatives, material audiovisual, visites guiades a diferents mercats

AVALUACIÓ: Assistència, participació, proves escrites i/o casos pràctics.

REQUISITS:

-Passaport, NIE

-Nivell mitjà B (lectura, escriptura i comprensió) de castellà.

MATERIAL: Es lliurarà material escrit.

RECONeixEMENT PER A LES PERSONES QUE SUPERIN EL CURS

1. La formació permet acreditar els requisits de formació necessaris per manipular aliments d'acord amb la normativa vigent de seguretat alimentària.

2. La formació és susceptible de ser reconeguda acadèmicament per un Institut Públic de Formació Professional en relació amb una unitat formativa del cicle formatiu de grau mitjà d'elaboració de productes alimentaris del sistema educatiu.

Es faran tres mòduls transversals de "discriminació laboral", "medi ambient" i "igualtat de gènere".

TEMARI CURS DE MANIPULACIÓ D'ALIMENTS (30 HORES)

- 1. Higiene Alimentària**
- 2. Contaminació d'aliments. Perills associats.**
 - 2.1 Com es contaminen els aliments?
 - 2.2 Contaminació creuada.
- 3.- Alteració dels aliments.**
 - 3.1 Alteracions Físiques, químiques i biològiques.
- 4. Microorganismes. Factores que influeixen en la contaminació bacteriana.**
 - 4.1 Bacteris i aliments.
 - 4.2 Efectes de la temperatura.
 - 4.3 Tractaments tèrmics.
 - 4.4 Prevenció de les infeccions bacterianes.
- 5. Malalties transmeses pels aliments.**
 - 5.1 Malalties de transmissió alimentària.
- 6. Bones pràctiques de manipulació, higiene personal.**
 - 6.1 Higiene dels manipuladors.
 - 6.2 Hàbits de higiene.
- 7. Bones pràctiques d'elaboració / fabricació d'aliments.**
 - 7.1 Condicions higièniques de manipulació, operacions de producció.
 - 7.2 Control i recepció dels aliments.
 - 7.3 Emmagatzematge i conservació dels aliments.
 - 7.4 Preparació i elaboració dels aliments.
 - 7.5 Envasament i etiquetatge dels aliments.
- 8. Neteja i desinfecció d'equips i instal·lacions.**
 - 8.1 Processos de neteja i desinfecció.
 - 8.2 Detergents i desinfectants.
 - 8.3 Pla de neteja i desinfecció

9. Control de plagues i residus.

9.1 ¿Què són les plagues?

9.2 Pla de control de plagues.

10. Gestió de residus i reciclatge.

11. Sistemes d'autocontrol de la qualitat. APPCC

11.1 Traçabilitat

12. Al·lèrgies e intoleràncies.



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE INCLUSIÓN, SEGURIDAD SOCIAL
Y MIGRACIONES

SECRETARÍA DE ESTADO
DE MIGRACIONES

DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN
HUMANITARIA E INCLUSIÓN SOCIAL
DE LA INMIGRACIÓN



Cofinanciado por
la Unión Europea