

Curs: HIGIENE ALIMENTÀRIA I MANIPULACIÓ D'ALIMENTS

Modalitat: Presencial

Mètode: teòric

Durada

Teoria : 6 hores

Programació:

AULA	TEÒRIC/PRÀCTIC	DATES	HORARI
Aula Torredembarra passeig de la Sort 17 Local 3	Teòric	26 de gener i 4 febrer	16:30 a 19:30h

Objectius

Adquirir coneixements sobre la manipulació dels productes alimentaris i fomentar la conscienciació pràctiques saludables en la manipulació d'aquests productes.

Formar i exposar els criteris per a una bona pràctica de neteja i higiene, relacionant ambdós processos, portant a terme un correcte procés d'higienització.

Millorar en la manipulació responsable i de qualitat a través del sistema APPCC, exposant la seva implantació, seguiment i control, establint pautes correctes que confirmen la seguretat alimentària en un establiment o procés.

Exposar els mètodes correctes d'actuació dels manipuladors d'alt risc, exposant les mesures i tractaments adequats per al servei de productes que no requereixin tractaments tèrmics posteriors, oferint en tot moment aliments i productes segurs.

Temari

1. La Manipulació dels aliments
 - 1.1. Conceptes bàsics.
 - 1.2. La formació del manipulador d'aliments.
 - 1.3. Obligacions del manipulador d'aliments.
2. Sistema d'Autocontrol basats en els principis de l'Anàlisi de Perills i Punts de Control 2.1. Crítics (APPCC)
 - 2.2. Definició de Sistema APPCC.
 - 2.3. Aplicació del Sistema APPCC.
 - 2.4. L'equip d'APPCC.
3. Perills en els aliments
 - 3.1. La cadena alimentària.
 - 3.2. Tipus de perills.
 - 3.3. Mesures preventives.
4. Les malalties de transmissió alimentària. Mesures preventives
 - 4.1. Concepte de malalties de transmissió alimentària.
 - 4.2. Elements de la toxiinfecció alimentària.
 - 4.3. Principals malalties de transmissió alimentària.
 - 4.4. Mesures preventives generals per evitar una toxiinfecció.
5. Pràctiques correctes d'higiene i manipulació dels aliments. Neteja i desinfecció



- 5.1. Bones pràctiques de manipulació.
 - 5.2. Neteja i desinfecció.
 - 5.3. Desinsectació i desratització.
 - 5.4. Higiene de locals i equips.
-