



PROGRAMA DE CARÀCTER TRANSVERSAL 2020

Manipulació d'aliments

HORES: 10

MODALITAT: PRESENCIAL

OBJECTIUS

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.