

FORMACIÓ MANIPULADOR D'ALIMENTS



Tel. 80 35 80



Formació de Manipulador d'aliments



➤ Programa

1. Introducció. Conceptes

- ✓ Seguretat alimentària
- ✓ Qui és un manipulador d'aliments?
- ✓ Què són les Bones Pràctiques de Manipulació?

2. Contaminacions dels aliments

- ✓ Físiques
- ✓ Químiques
- ✓ Biològiques

3. Microbiologia alimentària

- ✓ Els microorganismes en els aliments: efecte de la temperatura, l'aigua, el pH, l'oxigen.

4. Malalties produïdes pels aliments

- ✓ Factors que contribueixen a les TIA
- ✓ Agents causants

5. La higiene del manipulador

6. Bones Pràctiques de Manipulació

- ✓ Generals
- ✓ Específiques per l'elaboració de plats preparats

7. Informació alimentària al consumidor

8. El pla d'autocontrol alimentari i el APPCC

- ✓ Introducció
- ✓ Prerequisits

9. Legislació aplicada

Dirigit a: Tota persona que en el seu dia a dia estigui relacionada amb la cadena alimentària, sigui en contacte directe amb els aliments o no.

Objectius: Conèixer els perills associats a la manipulació dels aliments. Conèixer els principis del pla d'autocontrol alimentari.

Metodologia: Classe teòrica impartida amb l'ajuda d'una presentació en Power-Point. **En aquest curs cal superar un examen, que s'aprova amb el 50% de les respostes correctes.**

Curs homologat pel Govern d'Andorra.

Tècnics Professors:

Laura Prados, Llicenciada en Ciència i Tecnologia dels aliments.
Eulàlia Velázquez, Llicenciada en Ciència i Tecnologia dels aliments.
Tània Baró Martínez, Tècnic superior en dietètica i nutrició.

Durada: 4 hores impartides en 1 dia.