

FORMACIÓ MANIPULADOR D'ALIMENTS



Tel. 80 35 80



Formació de Manipulador d'aliments



➤ Programa

1. **Introducció.**

- ✓ Seguretat alimentària
- ✓ Manipulador d'aliments?
- ✓ 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. **El pla d'autocontrol alimentari i el APPCC**

- ✓ Introducció
- ✓ Prerequisits

8. **Legislació aplicada**

9. **Informació alimentària al consumidor**

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: la formació es realitza presencialment i en directe. L'assistència a la formació pot ser presencial o seguiment a través de la plataforma zoom. **Cal assistir a la totalitat de la formació i 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. Assistència obligatòria al 100% del curs. L'assistència pot ser presencial o via la plataforma zoom.

Veure el calendari de les formacions a [Calendari | Altimir Ambitècnia Certim \(altimirambitecnia.com\)](#)

Preu: 50€. Inclou tota la documentació i el certificat homologat. (40€ amb Carnet Jove)