

FORMACIÓ MANIPULADOR D'ALIMENTS ONLINE



Formació de Manipulador d'aliments online



➤ Programa

1. Introducció

- ✓ Què és la seguretat alimentària?
- ✓ Qui és un manipulador d'aliments?
- ✓ Per què la formació?
- ✓ Què són les Bones Pràctiques de Manipulació?
- ✓ Què és un aliment segur i un aliment contaminat?

2. Contaminacions dels aliments

- ✓ Físiques
- ✓ Químiques
- ✓ Biològiques

3. Microbiologia alimentària

- ✓ Què és un microorganisme?
- ✓ On es troben?
- ✓ Relació respecte l'home: bons o dolents?
- ✓ Tipus de microorganismes.
- ✓ Els microorganismes en els aliments: efecte de la temperatura, l'aigua, el pH, l'oxigen
- ✓ Bacterostàtic/bactericida
- ✓ El creixement bacterià

4. Malalties produïdes pels aliments

- ✓ Toxiinfeccions alimentàries d'origen bacterià
- ✓ Toxiinfeccions alimentàries d'origen no bacterià
- ✓ Factors que contribueixen a les TIA

5. El manipulador i la higiene

- ✓ El manipulador d'aliments
- ✓ La higiene personal
- ✓ La neteja

6. Bones pràctiques de manipulació

- ✓ El control de la mercaderia
- ✓ Ús dels guants
- ✓ Els ous
- ✓ No trencar la cadena del fred

7. Bones pràctiques de manipulació: la conservació dels aliments

- ✓ Com conservar els aliments
- ✓ L'etiqueta
- ✓ Etiquetatge i traçabilitat

8. Bones pràctiques de manipulació: específiques per a l'elaboració de plats preparats

- ✓ Desinfecció dels vegetals
- ✓ Cocció i manteniment en calent
- ✓ Refredament dels plats elaborats
- ✓ Descongelació dels aliments

9. El pla d'autocontrol alimentari

- ✓ Pla de control de l'aigua
- ✓ Pla de neteja
- ✓ Control de plagues
- ✓ Formació de manipuladors
- ✓ Control de proveïdors
- ✓ Pla de traçabilitat
- ✓ Instal·lacions i manteniment

10. 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: La plataforma permet tant la descàrrega del curs com realitzar activitats i l'examen final de manera interactiva. Un equip de professors tutoritzaran l'alumne, donant resposta a qualsevol dubte que els pugui sorgir i corregint els exercicis que cal reallitzar durant el curs a través del telèfon 80 35 80 o bé del mail formacions@altimirambitecnia.com. **Per ser considerat apte i obtenir el certificat de manipulador d'aliments, cal haver visualitzat tot el curs, entregat les activitats corresponents i superar un examen amb un 70% de respostes correctes.**

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: El curs és online, adaptant-se al ritme de cada alumne. Hi ha un termini de 6 mesos per fer tota la formació un cop l'alumne ha estat inscrit al curs.