

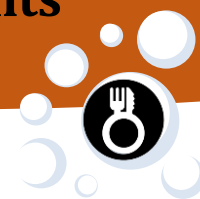
CURS D'ACTUALITZACIÓ MANIPULADOR D'ALIMENTS



Tel. 80 35 80



Curs d'Actualització de Manipulador d'aliments



➤ **Programa**

1. **Introducció**

- ✓ Què és un microorganisme?
- ✓ On es troben?
- ✓ Tipus de microorganismes
- ✓ Què necessiten els microorganismes per viure?
- ✓ Els microorganismes en els aliments: efecte de la temperatura, l'aigua, el pH i l'oxigen

2. **Malalties produïdes pels aliments**

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

3. **Punts a tenir en compte per obtenir Aliments Segurs**

- ✓ El manipulador i la higiene
- ✓ Les bones pràctiques de manipulació

4. **La neteja i el Pla de Neteja**

- ✓ Què és netejar? I desinfectar?
- ✓ El pla de neteja

5. **Bones Pràctiques de Manipulació**

6. **Reglament informació al consumidor**

Dirigit a: Tota persona que disposi del certificat de manipulador d'aliments i vulgui actualitzar els seus coneixements. Recomanat per a tots els manipuladors d'aliments, especialment per aquells que faci 3 anys o més que van realitzar el curs.

Objectius: Explicar les bases de la higiene i de la seguretat alimentària per a poder oferir aliments segurs al consumidor, sensibilitzar al manipulador de la importància de la seva tasca i la seva implicació dins de la cadena alimentària, conèixer les Bones pràctiques de manipulació i higiene que s'han d'aplicar durant la manipulació d'aliments.

Metodologia: Presencial, amb possibilitat de fer el curs adaptat al propi establiment. Formació impartida amb l'ajuda d'una presentació en Power-Point.

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: 2 hores impartides en 1 dia.