

CURS DE MANIPULACIÓ D'ALIMENTS (30 HORES)

- 1. Higiene alimentària**
- 2. Contaminació d'aliments. Perills associats.**
 - 2.1 Com es contaminen els aliments?
 - 2.2 Contaminació creuada.
- 3.- Alteració dels aliments.**
 - 3.1 Alteracions físiques, químiques i biològiques.
- 4. Microorganismes. Factores que influeixen en la contaminació bacteriana.**
 - 4.1 Bacteris i aliments.
 - 4.2 Efectes de la temperatura.
 - 4.3 Tractaments tèrmics.
 - 4.4 Prevenció de les infeccions bacterianes.
- 5. Malalties transmeses pels aliments.**
 - 5.1 Malalties de transmissió alimentària.
- 6. Bones pràctiques de manipulació, higiene personal.**
 - 6.1 Higiene dels manipuladors.
 - 6.2 Hàbits d'higiene.
- 7. Bones pràctiques d'elaboració / fabricació d'aliments.**
 - 7.1 Condicions higièniques de manipulació, operacions de producció.
 - 7.2 Control i recepció dels aliments.
 - 7.3 Emmagatzematge i conservació dels aliments.
 - 7.4 Preparació i elaboració dels aliments.
 - 7.5 Envasament i etiquetatge dels aliments.

8. Neteja i desinfecció d'equips i instal·lacions.

8.1 Processos de neteja i desinfecció.

8.2 Detergents i desinfectants.

8.3 Pla de neteja i desinfecció

9. Control de plagues i residus.

9.1 ¿Què són les plagues?

9.2 Pla de control de plagues.

10. Gestió de residus i reciclatge.

11. Sistemes d'autocontrol de la qualitat. APPCC

11.1 Traçabilitat

12. Al·lèrgies e intoleràncies.



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE INCLUSIÓN, SEGURIDAD SOCIAL
Y MIGRACIONES

SECRETARIA DE ESTADO
DE MIGRACIONES

DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN
HUMANITARIA E INCLUSIÓN SOCIAL
DE LA INMIGRACION



Cofinanciado por
la Unión Europea