Fitxer d'especialitats formatives

2017 Programes de Formació Sectorial

Agroalimentària

Indústria alimentària

Aliments diversos

FC01INAD10501 Seguretat alimentària: manipulació i control d'aliments

Grup AF: INAD105 **Grup Ampliat:** 2017 **Hores:** 6 **Nivell:** Bàsic

Àrea Prioritària: Estratègica (EST)

Objectius:

Objectiu general:

- Adquirir els coneixements bàsics establerts en el rd 202/2000 relatius a la manipulació d'aliments i la importància de la reglamentació alimentària.

Objectius específics:

- Conèixer els perills de contaminació d'un aliment, el seu origen, els efectes que poden ocasionar i les mesures preventives a adoptar.
- Aprendre a desenvolupar hàbits higiènics adequats per garantir la seguretat alimentària.
- Conèixer com realitzar la manipulació d'aliments, tenint en compte la influència de la conservació i l'emmagatzematge adequats, així com la higiene dels equips, els locals i els utensilis .

Continguts:

1. Contaminació microbiana dels aliments
1.1. Vies de accés
1.2. Factors facilitadors
2. Higiene del manipulador
2.1. Higiene corporal
2.2. Hàbits higiènics
3. Higiene del local
3.1. Pla de neteja
3.2. Desinfecció de les instal·lacions, equips i estris
3.3. Control de plagues
4. Pràctiques higièniques per a la manipulació d'aliments
4.1. Temperatura i temps en els procediments culinaris
4.2. Contaminació creuada
4.3. Abastament d'aigua
4.4. Emmagatzematge d'aliments
4.5. Residus
4.6. Transport i distribució d'aliments
4.7. Bones pràctiques laborals
5. Preparació culinària dels aliments
5.1. Verdures i fruites
5.2. Aliments congelats
5.3. Conserves i semiconserves
5.4. Aliments sensibles
5.5. Pastisseria
6. Control de qualitat i anàlisi de perills i punts crítics de control: APPCC
7. Marc normatiu higiènicosanitari

Referència Normativa: