

MANIPULACIÓ D'ALIMENTS

El curs de Manipulació d'aliments de 10 hores et donarà els coneixements bàsics establerts a la manipulació d'aliments i aplicar-los a l'entorn laboral.

Objectius generals del curs

- Conèixer els tipus d'aliments i la contaminació a què són susceptibles
- Aprendre pautes d'higiene, manipulació i manteniment de locals per tal de treballar amb aliments de manera segura i evitar contaminacions
- Conèixer la normativa en matèria d'alimentació i altres problemes relacionats amb l'alimentació no derivats de contaminacions com al·lèrgies i intoleràncies

Contingut general del curs

Els aliments

- Tipus d'aliments
- Contaminació microbiana dels aliments

Manipulació i higiene alimentària

- Higiene del manipulador
- Higiene del local
- Pràctiques higièniques per a la manipulació d' aliments

Legislació alimentària aplicable

- Normativa actual genèrica
- Aliments al·lèrgens i intoleràncies