

## Catàleg d'accions formatives

### 2021 Programes de Formació Sectorial

#### FAMÍLIA PROFESSIONAL

Indústries alimentàries

#### ÀREA PROFESSIONAL

Aliments diversos

GRUPAF	GRUP AMPLIAT	HORES	CODI FAMÍLIA	CODI ÀREA	IDENTIFICADOR
INAD105	2017	6	INA	INAD	FC01_INAD105_2017

#### NOM DE L'ACCIÓ

Seguretat alimentària: manipulació i control d'aliments

#### OBJECTIUS

Objectiu general:

- Adquirir els coneixements bàsics establerts en el RD 109/2010 relatiu 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 culinàries
  - 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

## Catàleg d'accions formatives

### 2021 Programes de Formació Sectorial

#### FAMÍLIA PROFESSIONAL

Indústries alimentàries

#### ÀREA PROFESSIONAL

Aliments diversos

GRUPAF	GRUP AMPLIAT	HORES	CODI FAMÍLIA	CODI ÀREA	IDENTIFICADOR
INAD101	2017	6	INA	INAD	FC01_INAD101_2017

#### NOM DE L'ACCIÓ

Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries

#### OBJECTIUS

Objectius:

- Conèixer la gestió dels al·lèrgens en la manipulació de productes alimentaris per a la prevenció de reaccions adverses.
- Conèixer els requeriments de la legislació específica.
- Saber atendre les necessitats específiques de les persones amb al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries. Conèixer l'aplicació pràctica del nou reglament d'etiquetatge de productes alimentaris.

#### CONTINGUTS

1. Conceptes generals
  - 1.1. Reaccions adverses a aliments: classificació.
  - 1.2. Intoleràncies
  - 1.3. Al·lèrgies
  - 1.4. L'anafilaxia
  - 1.5. Situacions de risc
  - 1.6. On trobem els al·lèrgens
2. Gestió del risc
  - 2.1. Principis bàsics
  - 2.2. Diagrama de gestió
  - 2.3. Bones pràctiques
  - 2.4. Contaminació creuada
3. Aplicació pràctica del nou reglament d'etiquetatge dels productes alimentaris. "L'etiquetatge nutricional"
  - 3.1. Introducció: el nou Reglament 1169/2011
  - 3.2. Etiqueta i etiquetatge
  - 3.3. Responsabilitats
  - 3.4. Informació alimentària obligatòria:
  - 3.5. Denominació de l'aliment
  - 3.6. Llistat d'ingredients
  - 3.7. Substàncies o productes que poden produir al·lèrgies o intoleràncies
  - 3.8. Quantitat de determinats ingredients
  - 3.9. Quantitat neta
  - 3.10. Data de durada mínima o data de caducitat
  - 3.11. Condicions especials de conservació i/o d'utilització
  - 3.12. Nom, raó social i adreça de l'operador
  - 3.13. País d'origen o lloc de procedència
  - 3.14. Forma d'utilització

3.15. Grau alcohòlic

3.16. Lot

3.17. Distintius d'origen i qualitat agroalimentària

3.18. Informació nutricional. Etiquetatge nutricional, d'obligat compliment des de desembre de 2016

3.19. Aplicació pràctica de normatives d'aplicació sectorial