

Programa

Codi acció: FS2022-0801
Acció formativa/grup: 171/8
Especialitat: Manipulació d'aliments

Data inici:
Data final:
Durada: 10 hores
Modalitat: Presencial

Continguts: 446

1. Els aliments

- 1.1. Tipus d'aliments
- 1.2. Contaminació microbiana dels aliments

2. Manipulació i higiene alimentària

- 2.1. Higiene del manipulador
- 2.2. Higiene del local
- 2.3. Pràctiques higièniques per a la manipulació d' aliments

3. Legislació alimentària aplicable

- 3.1. Normativa actual genèrica
- 3.2. Aliments al·lèrgens i intoleràncies

Programa

Codi acció: FS2022-0802
Acció formativa/grup: 7/1
Especialitat: Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries (nivell avançat)

Data inici:
Data final:
Durada: 20 hores
Modalitat: Presencial

Continguts: 515

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. Legislació sobre Informació Alimentària
 - 2.1. Reglament UE 1169/2011
 - 2.2. RD126/2015
3. Gestió del risc
 - 3.1. Principis bàsics
 - 3.2. Diagrama de gestió
 - 3.3. Bones pràctiques
 - 3.3. Contaminació creuada
 - 3.4. Cartes i menús