

Catàleg d'accions formatives

2022 Programes de formació no formal 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