Català

SEGURETAT ALIMENTÀRIA: MANIPULACIÓ I CONTROL D'ALIMENTS

El curs de Seguretat alimentària: manipulació i control d'aliments de 10 hores et permetrà adquirir els coneixements bàsics establerts en el RD 202/2000 relatius a la manipulació d'aliments i la importància de la reglamentació alimentària.

Objectius generals del curs

- 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 .

Contingut general del curs

Contaminació microbiana dels aliments

- Vies de accés
- Factors facilitadors

Higiene del manipulador

- Higiene corporal
- Hàbits higiènics

Higiene del local

- Pla de neteja
- Desinfecció de les instal·lacions, equips i estris
- Control de plagues

Pràctiques higièniques per a la manipulació d'aliments

- Temperatura i temps en els procediments culinaris
- Contaminació creuada
- Abastament d'aigua
- Emmagatzematge d'aliments
- Residus
- Transport i distribució d'aliments
- Bones pràctiques laborals

Preparació culinària dels aliments

- Verdures i fruites

- Aliments congelats
- Conserves i semiconserves
- Aliments sensibles
- Pastisseria

Control de qualitat i anàlisi de perills i punts crítics de control: APPCC

Marc normatiu higiènicosanitari

SEGURIDAD ALIMENTARIA: MANIPULACIÓN Y CONTROL DE ALIMENTOS

El curso de Seguridad alimentaria: manipulación y control de alimentos de 10 horas te permitirá adquirir los conocimientos básicos establecidos en el RD 202/2000 relativos a la manipulación de alimentos y la importancia de la reglamentación alimentaria.

Objetivos generales del curso

- Conocer los peligros de contaminación de un alimento, su origen, los efectos que pueden ocasionar y las medidas preventivas a adoptar.
- Aprender a desarrollar hábitos higiénicos adecuados para garantizar la seguridad alimentaria.
- Conocer cómo realizar la manipulación de alimentos, teniendo en cuenta la influencia de la conservación y el almacenamiento adecuados, así como la higiene de los equipos, los locales y los utensilios.

Contenido general del curso

Contaminación microbiana de los alimentos

- Vías de acceso
- Factores facilitadores

Higiene del manipulador

- Higiene corporal
- Hábitos higiénicos

Higiene del local

- Plan de limpieza
- Desinfección de las instalaciones, equipos y utensilios
- Control de plagas

Prácticas higiénicas para la manipulación de alimentos

- Temperatura y tiempo en los procedimientos culinarios
- Contaminación cruzada
- Abastecimiento de agua
- Almacenamiento de alimentos
- Residuos
- Transporte y distribución de alimentos
- Buenas prácticas laborales

Preparación culinaria de los alimentos

- Verduras y frutas
- Alimentos congelados
- Conservas y semiconservas
- Alimentos sensibles
- Pastelería

Control de calidad y análisis de peligros y puntos críticos de control: APPCC

Marco normativo higiénico