

Catàleg d'especialitats de la oferta de formació no formal

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 relatius 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 accés1.2. Factors facilitadors2. Higiene del manipulador 2.1. Higiene corporal2.2. Hàbits higiènics3. Higiene del local 3.1. Pla de neteja3.2. Desinfecció de les instal·lacions, equips i estris3.3. Control de plagues4. Pràctiques higièniques per a la manipulació d'aliments 4.1. Temperatura i temps en els procediments culinaris4.2. Contaminació creuada4.3. Abastament d'aigua4.4. Emmagatzematge d'aliments4.5. Residus4.6. Transport i distribució d'aliments4.7. Bones pràctiques laborals5. Preparació culinària dels aliments

5.1. Verdures i fruites5.2. Aliments congelats5.3. Conserves i semiconserves5.4. Aliments sensibles5.5. Pastisseria6. Control de qualitat i anàlisi de perills i punts crítics de control: APPCC