Ajuntament de Sallent,
Cabrianes i Cornet

Diputació Barcelona xarxa de municipis

PLA DE BARRIS DE SALLENT RECUPEREM LA RIBA

MANIPULACIÓ D'ALIMENTS

HORES: 10

OBJECTIUS:

• Desenvolupar aquells aspectes higienicosanitaris i tècnics directament relacionats amb el treball del manipulador.
• Reduir la incidència de les intoxicacions
• Adquirir coneixements bàsics sobre perills alimentaris i les mesures preventives per al seu control.
• Conèixer les principals malalties d'origen alimentari i les mesures per a la seva prevenció.
• Conèixer les pràctiques correctes d'higiene en la manipulació d'aliments.
• Conèixer les normes d'higiene personal per a adquirir actituds i hàbits correctes.

PROGRAMA

Unitat 1: Higiene alimentària

• Evolució de la higiene alimentària al llarg de la història.
• Què és la higiene alimentària?
• Els aliments i els seus nutrients. / Importància del manipulador en la seguretat alimentària.

Unitat 2: Contaminació dels aliments

• Tipus de contaminació alimentària per manipulació humana.
• Principals fonts de contaminació: Què són els gèrmens, Bacteris, Virus i Floridures
• Com podem lluitar contra les alteracions i malalties microbianes d'origen alimentari?
• Condicions que afavoreixen el desenvolupament dels gèrmens.

Unitat 3: Malalties de transmissió alimentària

• Importància de les intoxicacions alimentàries.
• Intoxicacions més freqüents.
• Els errors més comuns en la preparació d'aliments, que després ens porten a contraure les ETA

Unitat 4. Conservació i emmagatzematge dels aliments

• Aliments frescos o aliments conservats ?
• Mètodes de conservació.
• El correcte emmagatzematge dels aliments.
• Envasat i etiquetatge.
• Recepció i apilament d'aliments.

Unitat 5: Mesures d'higiene personal i hàbits correctes

• Hàbits correctes d'higiene

Unitat 6. Higiene de les instal·lacions, màquines i estris de treball

• Localització dels establiments i equipaments.
• Neteja i desinfecció.
• Pràctiques no permeses.
• Les escombraries i els residus.
• Control de plagues.

NOTA: Pots obtenir un certificat d'aprofitament del curs.