

Programa de Formació Transversal

ÀMBIT FAMÍLIA PROFESSIONAL

Seguretat i salut laboral Indústries alimentàries

ÀREA PROFESSIONAL

Aliments diversos

GRUPAF	GRUPAMPLIAT	HORES	CODI FAMÍLIA	CODI ÀREA	IDENTIFICADOR
--------	-------------	-------	--------------	-----------	---------------

INAD100	2016	10	INA	INAD	FC01_INAD100_2016
---------	------	----	-----	------	-------------------

NOM DE L'ACCIÓ

MANIPULACIÓ D'ALIMENTS

OBJECTIUS

Objectiu general:

- ✓ Adquirir els coneixements bàsics establerts a la manipulació d'aliments i aplicar-los a l'entorn laboral.

Objectius específics:

- ✓ Conèixer els tipus d'aliments i la contaminació a què són susceptibles.
- ✓ Aprendre pautes d'higiene, manipulació i manteniment de locals per tal de treballar amb aliments de manera segura i evitar contaminacions.
- ✓ Conèixer la normativa en matèria d'alimentació i altres problemes relacionats amb l'alimentació no derivats de contaminacions com al·lèrgies i intoleràncies.

CONTINGUTS

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