

Fitxer d'especialitats formatives

2017 Programes de Formació Transversal

Seguretat i salut laboral

Indústria alimentària

Aliments diversos

FC01INAD10037 Manipulació d'aliments

Grup AF: INAD100

Grup Ampliat: 2016

Hores: 10

Nivell: Bàsic

Àrea Prioritària: Estratègica (EST)

Objectius:

Objectius generals:

- 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

Referència Normativa: