

Programa acadèmic

Objectius

- Proporcionar coneixements bàsics sobre els perills alimentaris i les mesures preventives per al seu consum.
- Proporcionar coneixements sobre les principals malalties d'origen alimentari i les mesures de prevenció.
- Donar a conèixer les pràctiques correctes d'higiene en la manipulació dels aliments.
- Donar a conèixer les normes d'higiene personal per adquirir actituds i hàbits correctes.
- Facilitar el coneixement de la legislació alimentària aplicable a l'activitat desenvolupada.

Duració

El curs caldrà realitzar-ho en un període d'un mes un cop l'alumne rebi els codis o es doni d'alta a la plataforma (entre part teòrica i part pràctica).



Estructura

La documentació queda repartida en les Unitats següents:

Nom del capítol	Objectius
UNITAT 1: Conceptes i Definicions	<ul style="list-style-type: none"> • Conèixer les definicions bàsiques relacionades amb aliments i els manipuladors
UNITAT 2: Higiene i Seguretat Alimentària	<ul style="list-style-type: none"> • Donar de coneixement per adquirir Actituds i hàbits correctes • Proporcionar coneixements bàsics sobre els perills alimentaris i mesures preventives per controlar-los
UNITAT 3: Malalties de transmissió alimentària	<ul style="list-style-type: none"> • Proporcionar coneixements sobre les principals malalties d'origen alimentari i les mesures de prevenció
UNITAT 4: Indústria de la Carn I	<ul style="list-style-type: none"> • Proporcionar definicions sobre conceptes bàsics de la indústria càrnica
UNITAT 5: Indústria de la Carn II	<ul style="list-style-type: none"> • Conèixer els diferents animals don s'extreu la carn de consum
UNITAT 6: Indústria de la Carn III	<ul style="list-style-type: none"> • Conèixer els diferents equips i estris que fem servir a les manipulacions càrniques
UNITAT 7: Els Manipuladors d'Aliments - una peça clau	<ul style="list-style-type: none"> • Conscienciar de la importància del paper que juga el manipulador d'aliments en la seguretat alimentària
UNITAT 8: Les bones pràctiques de manipulació	<ul style="list-style-type: none"> • Establir les pràctiques correctes d'higiene en la manipulació dels aliments
UNITAT 9: Informació facilitada al consumidor	<ul style="list-style-type: none"> • Establir les normes d'etiquetatge dels aliments • Donar a conèixer els aliments considerats al·lèrgens
UNITAT 10: Els pre-requisits	<ul style="list-style-type: none"> • Conèixer els requisits generals dels establiments alimentaris • Conèixer els Plans de control més freqüents
UNITAT 11: El Sistema APPCC	<ul style="list-style-type: none"> • Facilitar el coneixement de la legislació alimentària aplicable: APPCC