

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 rebí els codis, o s'hagi donat d'alta al curs (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: PREPARACIÓ I CONSERVACIÓ D'ALIMENTS	<ul style="list-style-type: none"> • Proporcionar coneixements sobre la conservació dels aliments.
UNITAT 5: ELS MANIPULADORS D'ALIMENTS I LES BONES PRÀCTIQUES DE MANIPULACIÓ	<ul style="list-style-type: none"> • Conscienciar de la importància del paper que juga el manipulador d'aliments en la seguretat alimentària. Establir les pràctiques correctes d'higiene en la manipulació dels aliments
UNITAT 6: INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA 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 7: ELS PREREQUISITS	<ul style="list-style-type: none"> • Conèixer els requisits generals dels establiments alimentaris • Conèixer els Plans de control més freqüents