

MANIPULACIÓ D'ALIMENTS

OBJECTIU DEL CURS

Adquirir coneixements sobre la manipulació dels productes alimentaris.
Fomentar la conscienciació de pràctiques saludables en la manipulació d'aquests productes.
Formar per a una bona pràctica de neteja, higiene, etc Millorar en la manipulació responsable i de qualitat a través del sistema APPCC

DIRIGIT A

El curs va dirigit a totes aquelles persones que per raó de la seva activitat laboral, tenen contacte directe amb els aliments.

CONTINGUT

La manipulació dels aliments

Conceptes bàsics.
La formació del manipulador d'aliments.
Obligacions del manipulador d'aliments.

Sistema d'Autocontrol basats en els principis de l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics (APPCC)

Definició de Sistema APPCC.
Aplicació del Sistema APPCC.
L'equip d'APPCC.

Perills en els aliments

La cadena alimentària.
Tipus de perills.
Mesures preventives.

Les malalties de transmissió alimentària. mesures preventives

Concepte de malalties de transmissió alimentària.
Elements de la toxiinfecció alimentària.
Principals malalties de transmissió alimentària.
Mesures preventives generals per evitar una toxiinfecció.

Pràctiques correctes d'higiene i manipulació dels aliments. Neteja i desinfecció

Bones pràctiques de manipulació.
Neteja i desinfecció.
Desinsectació i desratització.
Higiene de locals i equips.

TARIFA

Cost del curs: 95 €

Aquesta oferta serà vàlida durant els 30 dies següents a la data de la mateixa.

OPCIÓ BONIFICACIÓ

La formació podrà bonificar-se a través del crèdit de la Fundació Tripartita en cas que l'empresa disposi del mateix, aquesta gestió generarà unes despeses que hauran d'abonar-se en el moment de l'enviament de la documentació, i aquestes també es podran bonificar (també en cas de que l'empresa disposi de l'esmentat crèdit)