

SEGURETAT I HIGIENE ALIMENTÀRIA EN LA MANIPULACIÓ D'ALIMENTS. AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES.

Formació adaptada al Reglament UE 1169/2011 i al Reial decret 126/2015 de 27 de febrer pel qual s'aprova la norma general relativa a la informació alimentària dels aliments que es presentin sense envasar per la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasaments als llocs de venda a petició del comprador, i dels envasaments pels titulars del comerç al detall.

D'obligat compliment per: restauració, hostaleria, indústries alimentàries, supermercats, venda de productes a granel, forns de pa i pastisseries, rostisseries i altres comerços de venda al detall.

Objectius

- Adquirir els coneixements sobre la naturalesa dels perills associats a l'aliment amb el que es treballa.
- Importància de la prevenció dels perills associats als aliments.
- Conèixer les vies de contaminació i alteració dels aliments i les seves conseqüències.
- Adquirir i aplicar les normes d'higiene personal
- Adquirir i aplicar les pràctiques correctes d'higiene en la manipulació d'aliments.
- Ser conscients dels aspectes d'higiene alimentària com la neteja i desinfecció; el control de plagues; el disseny d'instal·lacions, maquinària i estris de treball.
- Conèixer la nova normativa pel que fa la obligatorietat d'informar al consumidor, sobre al·lèrgies i intoleràncies

Programa

- 1. Marc legislatiu.**
- 2. Objectius.**
- 3. Definicions.**
- 4. Els aliments, vehiculadors de toxi-infeccions alimentàries.**
- 5. Contaminació i alteració dels aliments. Tipus i vies.**
- 6. Introducció a la microbiologia alimentària .**
- 7. La conservació dels aliments.**

St. Joan Baptista de la Salle 4-6 1er 08241 Manresa T. 93 872 05 55 F. 938727055 www.iefe.es



8. Principals microorganismes implicats en les toxi-infeccions alimentàries.

9. Aliments vehiculadors d'organismes causants de toxi-infeccions.

10. Mesures per garantir la salubritat dels aliments:

- Higiene personal
- Higiene de les instal·lacions, equips i estris
- Pràctiques correctes d'higiene
- Pla de neteja i desinfecció
- Pla de desinsectació i desratització

11. Control d'al·lèrgens i altres substàncies que provoquen intolerància.

- Al·lèrgens i reaccions al·lèrgiques
- Al·lèrgies alimentàries
- Intoleràncies alimentàries
 - . Malaltia celíaca
 - . Intolerància a la lactosa
- Pla de control d'al·lèrgens

12. Exàmen teòric

Metodologia

La participació activa és l'eix fonamental entorn el qual es desenvolupa aquest curs, d'aquesta manera, les sessions combinen l'exposició de conceptes teòrics amb la realització de supòsits pràctics, extrets de la realitat empresarial, que són analitzats de forma individual i grupal. Els supòsits presentats permeten una ràpida transferència a la realitat empresarial de cada un dels participants.

Els mitjans didàctics utilitzats per la impartició del curs consisteixen en la utilització del canó de projecció, i en el lliurament de material de suport que complementa l'exposició del docent.