

FORMACIÓ D'ALT NIVELL



Generalitat
de Catalunya

EFMA
Entitats de Formació de
Manipuladors d'Aliments

FUNDACIÓ
Inserció - Formació - Ocupació

MANIPULADOR D'ALIMENTS CERTIFICAT

OBJECTIU GENERAL

Al finalitzar el curs l'alumne haurà adquirit els coneixements, habilitats i actituds necessàries per aplicar en el seu lloc de treball un correcte comportament i les tècniques adequades d'higiene i sanitat alimentària en manipulació d'aliments, per impedir la seva contaminació i prevenir possibles alteracions alimentàries en aquelles especialitats on el seu exercici professional ho requereixi.

Tracta sobre com han d'actuar totes aquelles persones que treballen en empreses agroalimentàries per mantenir la salubritat dels aliments en tenir un contacte directe amb els aliments en la seva fabricació, transformació, elaboració, envasat, emmagatzematge, transport, distribució, venda, subministrament, preparació i servei.

Durada dels estudis

52 hores.

CONTINGUTS FORMATIUS DEL CURS

1. **Qualitat alimentària:**
 - * Definició dels aliments
 - * Classificació dels aliments
 - * Criteris de qualitat dels aliments
2. **Alteracions dels aliments:**
 - * Deteriorament dels aliments d'origen animal i d'origen vegetal



FUNDACIÓ IFO (INSERCIÓ - FORMACIÓ - OCUPACIÓ)

C/ Platja Cassà, 18 (Carretera Nacional -II) 08350 Arenys de Mar (BARCELONA)
Tefs. 93 792 48 22 o 661 89 85 35 Fax: 93 752 31 25

E-mail: formacio@fundacioifo.org

WEB: <http://www.fundacioifo.org>



3. Manipulació higiènica dels aliments:

- * Cadena alimentària: origen, transformació tractaments, emmagatzematge, temps de permanència, distribució i consum.
- * El paper del manipulador d'aliments
- * Manipulació dels aliments específics del curs

4. Locals i instal·lacions:

- * Maquinària, eines i utilitatge, neteja i desinfecció
- * Distribució de les instal·lacions, il·luminació i residus

5. Higiene personal:

- * Asseu i hàbits higiènics
- * Estat de salut i prevenció de malalties transmissibles

6. Informació de productes alimentaris

- * Identificació, etiquetatge, caducitat i composició

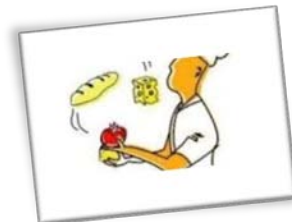
7. Higiene alimentària:

- * Microorganismes en els aliments, contaminacions, infeccions i intoxicacions alimentàries.

8. Conservació dels aliments:

- * Mètodes físics (fred, calor, dessecació, liofilització, etc.)
- * Mètodes químics (sal, sucre, fumet, etc.)
- * Emmagatzematge del aliments
- * Envasat

9. Legislació aplicable al manipulador d'aliments.



Qui s'ha de considerar manipulador d'aliments?

Totes aquelles persones que, per raó de la seva activitat laboral, tenen contacte directe amb els aliments durant la seva preparació, fabricació, transformació, elaboració, envasat, emmagatzematge, transport, distribució, venda, subministrament i servei.

És obligatòria la formació en higiene alimentària per als manipuladors d'aliments? SI

El personal manipulador d'aliments ha de tenir formació en higiene alimentària, d'acord amb l'activitat laboral que desenvolupa.

Legislació aplicable:

Reial decret 202/2000, d' 11 de febrer, segons el qual s' estableixen les normes relatives als manipuladors d' aliments.

