

Curs de manipulador d'aliments (amb certificat oficial)

OBJECTIUS

✓ **Objectiu general:** Informar i capacitar al personal manipulador d'aliments en la manipulació higiènica dels aliments i els autocontrols relacionats, i en la valoració dels riscos associats en matèria alimentària, així com promoure actituds com a vehicle de seguretat sanitària.

✓ **Objectius específics:** Aprendre les manipulacions correctes per a desenvolupar en un establiment alimentari, ja sigui de restauració o de comerç minorista, per tal de poder treballar amb garanties sanitàries per als consumidors, a més de capacitar als alumnes en el manteniment de la higiene personal i de l'establiment en compliment de les normatives existents.

PROGRAMA I CONTINGUTS

1. Presentació del curs i introducció: responsabilitats en les activitats alimentàries no sedentàries.
2. Agents i factors contaminants. Alteracions alimentàries i malalties d'origen alimentari.
3. A Microorganismes: factors de creixement i control. Conservació dels aliments respecte dels microorganismes.
4. Manipuladors d'aliments: Higiene personal i salut del treballador. Actituds i hàbits higiènics.
5. Processos i riscos relacionats amb els aliments.
6. Bones pràctiques de manipulació al lloc de treball.
7. Sistemes de control i prevenció de riscos sanitaris.
8. Autocontrols sanitaris.
9. Al·lèrgens i intoleràncies alimentàries.
10. Informació al consumidor

Adreçat a: persones emprenedores, autònoms/es, empreses i comerços.

Ubicació: Al Punt TIC de l'Ajuntament d'Argentona, edifici de l'antiga Velcro (C/ Enrique Granados, 5)

Si tens interès a participar, inscriu-te fent clic a <https://argentona.cat/formulari.php?id=63812>