



## **MANIPULADOR/A D'ALIMENTS (5h)**

### **Curs Millora Sociolaboral**

L'objectiu del curs és adquirir els coneixements, habilitats i actituds necessàries per aplicar 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.

#### **Continguts del curs:**

- Alteració i contaminació dels aliments
- Riscos per la salut derivats del consum d'aliments com a conseqüència d'una incorrecta manipulació dels mateixos
- Classes de malalties transmeses pels aliments
- Mètodes de conservació dels aliments
- Materials en contacte amb els aliments
- Manipulació de residus
- Actituds i hàbits higiènics dels manipuladors d'aliments
- Neteja i desinfecció
- Control de plagues
- Informació obligatòria i etiquetatge dels aliments
- La responsabilitat de l'empresa amb la prevenció de malalties de transmissió alimentària
- Al·lèrgies alimentàries i el làtex
- Vocabulari

Dates:	17 de setembre de 2024 de 09:15 a 14:15h. Presencial
Preu:	5 €
Lloc d'impartició:	Edifici Besòs

