



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: | 26 de novembre de 2024 de 09:15 a 14:15h. Presencial |
| Preu: | 5 € |
| Lloc d'impartició: | Edifici Besòs |

