



D E V A S

Formació i Consultoria

CURS DE MANIPULADOR D'ALIMENTS - NIVELL BÀSIC

El **Real Decret 202/2000** obliga als titulars de les empreses alimentàries l'aplicació de plans de formació dels seus treballadors en relació a la higiene alimentària, ja que ells són els responsables de la seva capacitació y de la seva formació, perquè puguin realitzar la seva activitat amb total garantia de salubritat per els aliments.

PROGRAMA :

1 -Introducció

Que és la higiene alimentaria
Objectius de la higiene en la manipulació dels aliments
Que és una toxiinfecció alimentària
Elements que componen una toxiinfecció alimentària
Entrada de microorganismes patògens als aliments
Que és la contaminació creuada
Factors que afecten el creixement dels microorganismes

2 - Els aliments i la seva correcta manipulació (el "Saber fer" d'un manipulador)

Cadena de distribució dels aliments
Bones pràctiques principals a realitzar durant la manipulació dels aliments :

- Recepció aliments
- Emmagatzematge
- Preparació
- Servei

Principals males practiques font de contaminacions

3 - Las toxiinfeccions alimentàries

Tipus de malalties transmiseses per els aliments
Cadena d'infecció i fases durant el seu desenvolupament
Toxiinfeccions alimentàries produïdes per essers vius:

- Salmonella
- Estaphilococcus aureus
- Escherichia coli

4 - Bones pràctiques de manipulació d'aliments (el "Saber ser" d'un manipulador")

Higiene personal del manipulador
Actituds y hàbits del manipulador en el seu lloc de treball
Tècnica per al correcte rentat de les mans
Simulació de rentat de mans amb crema fluorescent i llum ultraviolada
Uniformes, vestits i complements a utilitzar



D E V A S

Formació i Consultoria

Objectius :

- Conscienciació i sensibilització dels assistents sobre la importància de l'efecte de les seves accions sobre la salubritat dels aliments i la salut dels consumidors.
- Fer transferència dels coneixements dels diferents vectors de transmissió de malalties mitjançant aliments
- Donar els coneixements sobre els diferents tipus de toxiinfeccions alimentaries existents, així com es produeixen i quines accions realitzar per intentar evitar-les.
- Transmetre els correctes hàbits i comportaments que ha de tenir un manipulador d'aliments.

Públic objectiu :

Qualsevol persona que treballi en un establiment alimentari i vulgui obtenir el certificat de manipulador d'aliments o realitzar una renovació d'aquest.

Metodologia :

La metodologia utilitzada és interactiva. Participació per part dels assistents mitjançant la discussió de casos pràctics, exercicis, simulacres de situacions reals i posades en comú.

Suport audiovisual : Projectió presentació en Power Point

Avaluació :

Al finalitzar el curs es realitzarà un test para comprovar l'assimilació dels conceptes donats. Per a resultar apte s'ha de superar un 80 % del test.

Duració : 4 hores

ORGANIZAT PER :

El Centre de Formació i Consultoria **CEFO LAS DEVAS 2001 SL.**

formacio@elsdevas.com

www.elsdevas.com

El nostre centre està autoritzat e inscrit en el Registre de Centres de Formació de Manipuladors d'aliments de la Comunitat de Catalunya amb la identificació **REFMA : 00118/CAT**

IMPARTIT PER :

Lluís Farrús Cassany (Enginyer Agrònom especialitat Industries alimentaries)