

## Programa acadèmic

### Objectius

- Proporcionar coneixements bàsics sobre els perills alimentaris i les mesures preventives per al seu consum.
- Proporcionar coneixements sobre les principals malalties d'origen alimentari i les mesures de prevenció.
- Donar a conèixer les pràctiques correctes d'higiene en la manipulació dels aliments.
- Donar a conèixer les normes d'higiene personal per adquirir actituds i hàbits correctes.
- Facilitar el coneixement de la legislació alimentària aplicable a l'activitat desenvolupada.

### Duració

El curs caldrà realitzar-ho en un període d'un mes un cop l'alumne rebi els codis, o es doni d'alta a la plataforma (entre part teòrica i part pràctica).

### Estructura

La documentació queda repartida en les Unitats següents:



Nom del capítol	Objectius
UNITAT 1: Conceptes i Definicions	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conèixer les definicions bàsiques relacionades amb aliments i els manipuladors</li> </ul>
UNITAT 2: Higiene i Seguretat Alimentària	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Donar de coneixement per adquirir Actituds i hàbits correctes</li> <li>• Proporcionar coneixements bàsics sobre els perills alimentaris i mesures preventives per controlar-los</li> </ul>
UNITAT 3: Malalties de transmissió alimentària	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proporcionar coneixements sobre les principals malalties d'origen alimentari i les mesures de prevenció</li> </ul>
UNITAT 4: Processos en Pastisseria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proporcionar coneixements sobre els riscos dels diferents processos que es duen a terme al sector de la pastisseria professional</li> </ul>
UNITAT 5: Processos en Fleca	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proporcionar coneixements sobre els riscos dels diferents processos que es duen a terme a les fleques professionals</li> </ul>
UNITAT 6: El manipulador d'aliments – una peça clau	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conscienciar de la importància del paper que juga el manipulador d'aliments en la seguretat alimentària</li> </ul>
UNITAT 7: Les Bones pràctiques de manipulació	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Establir les pràctiques correctes d'higiene en la manipulació dels aliments</li> </ul>
UNITAT 8: Informació facilitada al consumidor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Establir les normes d'etiquetatge dels aliments</li> <li>• Donar a conèixer els aliments considerats al·lèrgens</li> </ul>
UNITAT 9: Els pre - requisits	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conèixer els requisits generals dels establiments alimentaris</li> <li>• Conèixer els Plans de control més freqüents</li> </ul>
UNITAT 10: El Sistema APPCC	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Facilitar el coneixement de la legislació alimentària aplicable: APPCC</li> </ul>