

Curs de **Manipulació d'aliments, seguretat alimentària i gestió d'al·lèrgens a la indústria alimentària**

Certificat obligatori de manipulador d'aliments i al·lèrgens

Temari – Bloc Manipulació d'aliments

MÒDUL 1- DEFINICIÓ DELS TREBALLS – CONEIXEMENT DE LA SITUACIÓ

Cadena dels aliments
Manipulador d'aliments
Activitats afectades per la manipulació d'aliments
Traçabilitat
Contaminació dels aliments
Malalties / Intoxicacions
Al·lèrgies / Intoleràncies

MÒDUL 2- RISCOS I MESURES PREVENTIVES GENERALS

Riscos
Mesures preventives per a locals, instal·lacions, eines, equips...
Mesures preventives per als productes químics
Mesures preventives per al propi manipulador
Mesures preventives per als aliments
 En la producció i transport
 En la compra, recepció i emmagatzemament
 En la manipulació i preparació de menjars
 A les carnisseries, peixateries i a l'hostaleria
 Als magatzems de fruita i verdura al major
Mesures preventives per als residus
Control de qualitat, sistema APPCC. Autocontrols i legislació

MÒDUL 3- PRIMERS AUXILIS. EMERGÈNCIA I EVACUACIÓ

Primers auxilis
Emergència i evacuació

Temari – Bloc Gestió d'al·lèrgens a la indústria alimentària

MÒDUL 1- AL·LÈRGENS ALIMENTARIS

Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries
Al·lèrgens alimentaris. Annex II Reglament UE 1169/2011

MÒDUL 2- PLA DE GESTIÓ D'AL·LÈRGENS. APPCC

Gestió del risc d'al·lèrgens – APPCC, etapes i exemples
Identificació de riscos i riscos específics (com làtex)
Legislació i etiquetatge

MÒDUL 3- GESTIÓ D'AL·LÈRGENS AL SECTOR ALIMENTARI

Al·lèrgies en aliments envasats: etiquetatge i prevenció
Al·lèrgens en aliments no envasats. Informació al consumidor i prevenció

MÒDUL 4- PROVEÏDORS, MANIPULACIÓ I EMMAGATZEMATGE

MÒDUL 5- ESTABLIMENTS

MÒDUL 6- NETEJA I VALIDACIÓ

MÒDUL 7- PRODUCCIÓ I CONTROLS DE FABRICACIÓ

MÒDUL 8- MÈTODES ANALÍTICS PER AL CONTROL D'AL·LÈRGENS