

Programa acadèmic

Objectius

- Donar a conèixer els diferents tipus d'aliments i la seva composició.
- Entendre quins són els perills que poden alterar i/o contaminar els aliments.
- Conèixer les causes i els efectes de les Toxiinfeccions Alimentàries.
- Donar a entendre la importància d'unes Bones Pràctiques en el transport de productes.
- Com cal recepcionar, emmagatzemar, transportar i distribuir correctament els aliments.

Duració

El curs caldrà realitzar-ho en un període d'un mes un cop l'alumne rebí els codis (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"> • Conèixer els conceptes bàsics a nivell de manipulacions d'aliments. • Establir les basses de les condicions higienicosanitàries generals en que s'ha d'exercir l'activitat alimentària.
UNITAT 2: Higiene del manipulador	<ul style="list-style-type: none"> • Donar a conèixer les normes d'higiene personal . • Adquirir actituds i hàbits correctes d'higiene. • Proporcionar coneixements bàsics sobre els perills alimentaris i les mesures preventives per controlar-los.
UNITAT 3: Recepció i emmagatzematge	<ul style="list-style-type: none"> • Conèixer que cal tenir present en les condicions d'estiba del vehicle de transport. • Establir que cal controlar en les fases d'emmagatzematge dels productes.



Carrer Esteve Dolsa núm. 48, 2on. pis - edifici Els Marginets
AD500 ANDORRA LA VELLA (Principat d'Andorra)

Tel. 800215 – WhatsApp 660099 – ecotecnic@ecotecnic.com – www.ecotenic.com