

## PLA DOCENT

---

# Higiene i seguretat alimentària

## Presentació

Aquest curs vol donar les bases sobre la higiene i la seguretat alimentària al personal de cuina i menjador que participa directament en la manipulació d'aliments, en la recepció dels aliments i en les elaboracions procedents de cuina, emplatat i servei dels aliments.

Es desenvolupa en forma de taller teòric-pràctic.

## Col·lectiu destinatari

Consulteu els itineraris formatius a qui va adreçada al Banc d'Accions Formatives(BAF):

- [BAF dels Ens Locals](#)
- [BAF de la Diputació de Barcelona](#)

## Modalitat

Taller

## Canal

Presencial

## Requeriments dels destinataris/es

Personal de cuina i menjador, que participa directament en la manipulació d'aliments durant els últims cicles de la cadena alimentària, és a dir, recepció dels aliments i elaboracions procedents de cuina, emplatat i servei dels aliments.

## Nombre d'assistents per edició

Mínim	Òptim	Màxim
10	12	15

## Temporalització

**Durada total:**

## **PLA DOCENT**

---

10 hores

### **Distribució horaria:**

Hores presencials: 10

Hores de videoformació: 0

Hores de treball virtual: 0

### **Programació setmanal orientativa:**

4 setmanes

## **Objectius**

1. Conèixer els riscos associats als aliments, equips i estris de treball i pràctiques de treball.
2. Conèixer com controlar aquests riscos avançant-se a la seva ocurrència.
3. Reconèixer els comportaments adequats en el personal que participa com a manipulador/a d'aliments a l'última etapa del cicle de la cadena alimentària resolent les situacions concretes que es presenten en el seu lloc de treball.
4. Reconèixer les pràctiques inadequades que poden afectar a la salut de les persones destinatàries dels aliments preparats.

## **Continguts**

1. Importància de la manipulació d'aliments: responsabilitat del manipulador/a.
2. Tipus de contaminació dels aliments i contaminació encreuada.
  - 2.1. Contaminació química.
  - 2.2. Contaminació física.
  - 2.3. Contaminació biològica.
3. Toxi-infeccions alimentàries: què són i com es poden produir.

## **PLA DOCENT**

---

4. Els microorganismes: fonts i factors afavoridors dels seu desenvolupament.

4.1. Malalties transmeses pels aliments.

5. Al·lèrgies i intoleràncies: gestió d'al·lèrgens i informació al consumidor.

6. Higiene personal, hàbits higiènics i estat de salut.

7. Pràctiques correctes d'higiene en les diferents etapes.

7.1. Recepció de matèries primeres.

7.2. Emmagatzematge.

7.3. Congelació i descongelació dels aliments.

7.4. Neteja i desinfecció dels vegetals.

7.5. Cocció i reescalfament.

7.6. Manteniment dels plats elaborats.

7.7. Emplatat, transport i servei.

7.8. Neteja i desinfecció.

7.9. Tractament d'escombraries.

## **Materials formatius de consulta**

### **Materials de referència per l'acció formativa**

#### **Materials formatius complementaris:**

## **Orientacions metodològiques per al participant**

Les explicacions del docent es combinaran amb representacions gràfiques i vídeos. Es realitzaran pràctiques demostratives en les instal·lacions de les cuines dels centres sobre les diferents manipulacions a dur a terme.

Es realitzarà una prova escrita tipo test d'autoavaluació al final de l'acció formativa.

## Orientacions per a l'avaluació

### Nivell d'avaluació

Nivell 1 Valoració de les actituds i la participació

**Nivell 2 Superació d'activitats a partir d'uns criteris establerts**

Nivell 3 Demostració de l'aplicabilitat al lloc de treball

### Sistema d'avaluació

- Assistència
- Prova
- Producte

### Metodologia d'avaluació per al participant

Es realitzarà un prova escrita tipo test d'autoavaluació al final de l'acció formativa.

### Puntuació dels elements d'avaluació

La següent graella pot adaptar-se als participants de cada edició.

Elements d'avaluació	Punts
Prova escrita d'autoavaluació al final de l'acció formativa	100
<b>Puntuació Total (suma de punts)</b>	<b>100</b>

## Certificació

Per assolir la qualificació d'APTE, els requeriments són:

- Haver assistit al 100% de les sessions convocades.
- Assolir un mínim de 70 punts del total dels element d'avaluació.

- Assistència
- Aprofitament