

Bones pràctiques de manipulació dels aliments específiques per a restauració i introducció a la gestió controlada en al·lèrgens alimentaris

OBJECTIUS:

- Conèixer la normativa vigent en matèria de declaració de substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies en els consumidors i que són d'obligada declaració.
- Saber identificar els potencials al·lèrgens de les preparacions culinàries que s'elaborin i conèixer com informar-ne al consumidor.
- Ser conscient de la importància d'unes correctes pràctiques de manipulació per evitar la contaminació encreuada en l'elaboració de plats preparats en la restauració.
- Conèixer la normativa vigent en matèria de manipulació d'aliments i bones pràctiques de manipulació aplicades a la restauració.
- Saber identificar els perills associats als aliments, així com les mesures per evitar la contaminació dels aliments.
- Identificar no conformitats en matèria de bones pràctiques de manipulació i higiene dels aliments i proposar millores correctores a partir de l'anàlisi de necessitats del propi establiment.

DURADA: 4 hores presencials.

CONTINGUT DEL CURS:

- **BLOC I – INTRODUCCIÓ AL REGLAMENT 1169/2011 SOBRE INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA FACILITADA AL CONSUMIDOR: AL·LÈRGIES, INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES I CELIAQUIA**
 - Obligacions del Reglament 1169/2011 en matèria d'al·lèrgens alimentaris.
 - Informació alimentària obligatòria en aliments NO envasats.
 - Tipus d'al·lèrgens i intoleràncies alimentàries. Prevenció i tractament. Restauració col·lectiva.
- **BLOC II: INTRODUCCIÓ A LES BONES PRÀCTIQUES DE MANIPULACIÓ**
 - Concepte de seguretat i higiene alimentària. Manipuladors d'aliments.
 - Marc legal. Normativa vigent manipuladors d'aliments.
 - Principals perills associats als aliments.
- **BLOC III. ELS PERILLS ASSOCIATS ALS ALIMENTS**
 - Toxiinfeccions alimentàries.
 - Factors que contribueixen al creixement dels bacteris.
- **BLOC IV. BONES PRÀCTIQUES DE MANIPULACIÓ**
 - Bones pràctiques de manipulació dels aliments. Recepció. Emmagatzematge (refrigeració, congelació, temperatura ambient). Elaboració, descongelació, cocció, reescalfament. Servei. Venda. Transport.
 - Pla d'higiene personal en la manipulació dels aliments. Vestimenta. Mans. Ferides. Malalties.

Bones pràctiques de manipulació dels aliments específiques per a restauració i introducció a la gestió controlada en al·lèrgens alimentaris

➤ BLOC V: GESTIÓ DE NO CONFORMITATS I MESURES CORRECTORES EN BPM

- Identificació de no conformitats relacionades amb les bones pràctiques de manipulació i mesures correctores aplicades.
- Examen i qüestionari

