



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

## Modalitat

taller

## Canal

Presencial

## Temporalització

10 hores totals.

## Distribució horaria

Hores d'assistència a sessions (presencials o virtuals): 10

Hores de treball virtual: 0

dues sessions presencials de 5 hores cada una

## Objectius

En acabar l'acció formativa, els participants seran capaços de:

1. Realitzar una correcta manipulació dels aliments desde la vessant de la higiene i la seguretat alimentària
  - 1.1. Identificar les conductes adequades en el personal que manipula aliments a l'última etapa del cicle de la cadena alimentària.
  - 1.2. Reconèixer les pràctiques inadequades que poden afectar a la salut de les persones destinatàries dels aliments preparats.

## Continguts formatius predominants

Els continguts tenen la següent distribució aproximada:

Contingut predominant a l'acció formativa	Percentatge % Total 100%
Formació en coneixements	40%
Formació en habilitats	40%
Formació en actituds	20%



## PLA DOCENT

### Temari

1. Introducció a la higiene alimentària.
  - 1.1. Els riscos alimentaris.
  - 1.2. Toxi-infeccions alimentàries.
  - 1.3. Legislació: Normativa vigent.
2. Higiene personal.
  - 2.1. Cura corporal.
  - 2.2. Hàbits personals.
3. Procés de neteja i desinfecció d'instal·lacions i d'estris.
  - 3.1. Passos de la neteja.
  - 3.2. Detergents i desinfectants.
4. Manteniment, transport i distribució d'aliments
  - 4.1. Temperatures durant el manteniment i el transport.
  - 4.2. La manipulació dels aliments i dels estris.
  - 4.3. La higiene en el servei i en l'emplatat.

### Orientacions metodològiques

Les explicacions del docent es combinaran amb presentacions gràfiques i vídeos. Es realitzaran pràctiques demostratives i d'aprenentatge en les instal·lacions de les cuines dels centres sobre la preparació, manipulació i conservació dels principals productes.

### Materials de consulta

### Orientacions per a l'avaluació

#### Nivell d'avaluació

Nivell 0	Assistència
Nivell 1	Valoració de les actituds i la participació en les activitats
▶ Nivell 2	Superació d'activitats a partir d'uns criteris establerts
Nivell 3	Demostració de l'aplicabilitat al lloc de treball

#### Ponderació dels elements d'avaluació

Què s'avaluarà?	Ponderació
L'aplicació pràctica dels continguts desenvolupats	100
<b>Total</b>	<b>100</b>

Puntuació mínima per superar el curs: 80

### Certificació

Els requeriments per assolir la qualificació d'APTE són:



## PLA DOCENT

---

- Haver assistit al 100% de les sessions convocades
- Assolir un mínim de 80 punts del total dels elements d'avaluació.

Certificació:

- Assistència
- Aprofitament