

# CURS DE MANIPULACIÓ D'ALIMENTS EN LÍNIA

MENJARSEGUR



**Menjarsegur**  
Assessors en qualitat alimentària

## PROGRAMA

1. Introducció
2. Principals perills associats a la manipulació d'aliments
3. Introducció a la microbiologia dels aliments
4. Malalties produïdes pel consum d'aliments alterats
5. Punts a tenir en compte per obtenir la innocuïtat dels aliments
6. Legislació aplicada del Principat d'Andorra
7. Bones Pràctiques de Manipulació d'aliments
8. Regles d'or en la manipulació d'aliments
9. Introducció a l'anàlisi de perills i punts crítics de control (APPCC)
10. Examen final individual

## DURADA

La durada del curs és de 4 hores aproximades.

## PREU

Aquest curs té un cost de 45€

## DIRIGIT A

És bàsic i obligatori per tots aquells treballadors del sector de l'alimentació, tant per a cuiners, com cambriers, com transportistes d'aliments o treballadors del sector de la restauració col·lectiva com cuidadors. En definitiva, per tots aquells que en un moment o altre han d'estar en contacte amb aliments destinats a altres persones.

## OBJECTIU

L'objectiu del curs és aprendre a manipular aliments d'acord amb les tècniques i normes d'higiene, establertes per la legislació vigent, que permet l'obtenció d'aliments innocus, protegint la salut dels consumidors.

***Aquest curs es realitza a través de la plataforma d'aprenentatge d'Unida QP***

***Aquest curs està homologat per Govern***

