

PROGRAMA COMPLET

## MANIPULACIÓ D'ALIMENTS I SEGURETAT ALIMENTÀRIA EN L'ÀMBIT SANITARI

**ucf** UNIÓ  
CONSORCI  
FORMACIÓ



Durada: **3 hores**

Modalitat: **en línia**

### Presentació del curs

Un dels factors als quals és sensible un pacient d'un centre hospitalari és la qualitat del menjar servit i, segueixi la dieta que segueixi, serà important a l'hora d'avaluar l'atenció rebuda. És per això que, la Seguretat Alimentària representa una qüestió inicial i ineludible que està íntimament lligada a la qualitat del menjar i més tenint present l'especial incidència dels efectes indesitjables que podria tenir, sobre els nostres pacients.

Un dels objectius de la higiene alimentària és el compliment de pràctiques encaminades a garantir la innocuïtat i la salubritat dels aliments, ja que és essencial per a la protecció de la salut.

Per tant, el personal que treballa en establiments on s'elaboren, emmagatzemen, distribueixen i serveixen productes alimentaris, ha de conscienciar-se de la importància i repercussió social que té el correcte desenvolupament del seu treball, així com la seva influència en la qualitat sanitària del producte final.

El Reglament **(UE) 852/2004** indica que els operadors de la indústria alimentària han de garantir:

1. La supervisió i la instrucció o formació dels manipuladors en qüestions d'higiene alimentària en funció de la seva activitat laboral.
2. Les persones responsables de l'APPCC han de rebre formació adequada.

## Objectius

---

- Conèixer i complir les instruccions de treball establertes pels centres sanitaris per tal de garantir la seguretat i la innocuïtat dels aliments.
- Complir les normes d'higiene referents a actituds, hàbits i comportaments en el lloc de treball de les persones que estan en contacte amb els aliments en l'àmbit sanitari (personal de cuina, cafeteria, personal sanitari...).
- Conèixer els requisits legals sobre la manipulació d'aliments i la seguretat alimentària en l'àmbit sanitari.

## Metodologia

---

La formació en línia d'UCF té el participant com a eix central del procés formatiu. És a partir d'ell que es desenvolupa l'acció d'aprenentatge.

Per realitzar aquesta formació, el participant disposa d'un espai virtual on trobarà tots els materials didàctics, les activitats i un conjunt d'eines que faciliten la comunicació i l'intercanvi entre els participants i el tutor, així com els instruments formals d'avaluació.

## Continguts

---

### **Mòdul 1. Manipulació d'aliments**

1. El manipulador d'aliments
2. Higiene alimentària
3. Contaminació dels aliments
4. Malalties transmeses pels aliments
5. Hàbits higiènics del personal manipulador
6. Pràctiques correctes d'higiene durant la manipulació
7. Neteja i desinfecció de les instal·lacions, equips, estris i superfícies
8. Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries
9. L'autocontrol i el sistema APPCC

## **Per a més informació**

---

Unió Consorci Formació. Tel: 93.259.43.84 **Romina Cortés** [rcortes@ucf.cat](mailto:rcortes@ucf.cat)  
**www.ucf.cat**