

PLA DOCENT

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

**ucf** UNIÓ  
CONSORCI  
FORMACIÓ



Durada: **4 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

---

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
10. Mesures per a la contenció de la transmissió del coronavirus SARS-CoV-2 durant la manipulació d'aliments

## Avaluació

---

L'element fonamental d'avaluació establert en aquest curs és el qüestionari final, exercici que permet avaluar individualment els coneixements adquirits sobre la matèria impartida.

Les condicions necessàries per superar el curs són les següents:

- Visualitzar tot el contingut del curs.
- Obtenir una nota igual o superior a 7 al qüestionari d'avaluació.

En finalitzar, els alumnes valoraran el curs mitjançant una enquesta de satisfacció que inclou la qualificació del professorat, material, documentació i coneixements i habilitats aconseguides.