



FORMACIÓ DE MANIPULADORD'ALIMENTS

80 35 80 

www.atenia.ad

ASSESSORIA AMBIENTAL I ALIMENTÀRIA
assessorem, certifiquem i formem

Av. Fiter i Rossell, 6, 3r pis. AD700 Escaldes-Engordany. PRINCIPAT D'ANDORRA.

Tel. +376 80 35 80  · administracio@atenia.ad · www.atenia.ad

   @atenia





FORMACIÓ DE MANIPULADOR D'ALIMENTS

PROGRAMA		
1	Introducció	Seguretat alimentària
		Manipulador d'aliments?
		Bones Pràctiques de Manipulació
2	Contaminacions dels aliments	Físiques
		Químiques
		Biològiques
3	Microbiologia alimentària	Els microorganismes en els aliments: efecte de la temperatura, l'aigua, el pH, l'oxigen.
4	Malalties produïdes pels aliments	Factors que contribueixen a les TIA
		Agents causants
5	Bones Pràctiques de Manipulació	Generals
		Específiques per l'elaboració de plats preparats
6	El pla d'autocontrol alimentari i el APPCC	Introducció
		Prerequisits
7	Informació alimentària al consumidor	
8	Legislació aplicada	
DIRIGIT A: Tota persona que en el seu dia a dia estigui relacionada amb la cadena alimentària, sigui en contacte directe amb els aliments o no.		
OBJECTIUS: Conèixer els perills associats a la manipulació dels aliments. Conèixer els principis del pla d'autocontrol alimentari.		
METODOLOGIA: la formació es realitza presencialment i en directe. L'assistència a la formació pot ser presencial o seguiment a través de la plataforma zoom. Cal assistir a la totalitat de la formació i superar un examen, que s'aprova amb el 50% de les respostes correctes.		
CURS HOMOLOGAT PEL GOVERN D'ANDORRA		
TÈCNICS PROFESSORS:		
Tècnics llicenciats en Biologia, Bromatologia, Ciència i Tecnologia dels aliments, enginyers Ambientals		
DURADA:	ASSISTÈNCIA:	PREU:
4 hores Impartides en 1 dia	PRESENCIAL O VIA LA PLATAFORMA ZOOM	62€ 20% de descompte amb Carnet Jove
Assistència obligatòria al 100% el curs. Inclou tota la documentació i el certificat homologat.	Veure el calendari de les formacions a Properes Formacions Atènia (www.atenia.ad)	Inclou tota la documentació i el certificat homologat.

