

Q Box

Food Quality 4.0

www.qu-box.com

CURS DE MANIPULACIÓ D'ALIMENTS

Compliment de la normativa vigent:

Reglament Europeu 852/2004, relatiu a la higiene dels productes alimentosos.

Reial Decret 109/2010, pel qual es modifiquen diversos reials decrets en matèria sanitària.



CURS DE MANIPULACIÓ D'ALIMENTS



Reservats tots els drets. Queda rigorosament prohibida, sense l'autorització expressa dels titulars d'aquesta obra, sota les sancions establertes en les lleis, la reproducció parcial o total per qualsevol mitjà o procediment, inclosos la reprografia i el tractament informàtic, així com la distribució d'exemplars per diferents mitjans.

Autor: Rubén Pons Cara **QBox Food Quality 4.0**

INICI

Pròleg
Sobre l'Autor
Introducció i Objectius
Definicions - Diccionari - Terminologia Tècnica
[TEST 1 \(6% de la nota final\)](#)

HISTÒRIA

Història de la Higiene i Innocuïtat Alimentària
Història de la Higiene i Innocuïtat Alimentària 2
Història de la Microbiologia Alimentària
Codex Alimentarius
De la Granja a la taula
Vídeo "De la granja a la Mesa"
[TEST 2 \(6% de la nota final\)](#)

MARC LEGAL

Introducció al Marc legal i Crisis Alimentàries
Legislació "Paquet d'Higiene Alimentària"
Legislació Alimentària
Algunes Obligacions del personal Manipulador d'Aliments
Algunes Obligacions de les Empreses quant a Higiene i Manipulació d'Aliments
[TEST 3 \(6% de la nota final\)](#)

NORMES DE QUALITAT I INNOCUÏTAT ALIMENTÀRIA

Normes de Qualitat i Innocuïtat Alimentària
Exemple d'Indústria Alimentària 1

ELS ALIMENTS

Els Aliments
Macronutrients
Micronutrients

ELS PERILLS ALIMENTARIS

Els Perills Alimentaris (Físics)
Perills Químics
Perills Biològics
Els Perills Biològics
Classificació en funció del mal o funció que causen els Microorganismes
Bacteris en els Aliments 1
Bacteris en els Aliments 2

Bacteris en els Aliments 3
Virus Alimentaris
Paràsits
Condicions que afecten el creixement de microorganismes
[TEST4 \(18% de la nota final\)](#)

AL·LERGÒGENS

Els Al·lergògens
Taula d'Al·lergògens
Exemple d'Indústria Alimentària 3
[TEST 5 \(12% de la nota final\)](#)

TECNOLOGIES DE CONSERVACIÓ ALIMENTÀRIA

Conservació per Calor
Conservació Química
Conservació per Dessecació
Conservació per Additius i/o Ingredients
Altres mètodes de Conservació d'Aliments
Aliments de més Risc
Exemple d'Indústria Alimentària 4
[TEST 6 \(15% de la nota final\)](#)

COM SABER SI UN ALIMENT POT ESTAR CONTAMINAT

Aliments Contaminats
[TEST 7 \(10% de la nota final\)](#)

HIGIENE ALIMENTÀRIA

Vídeo Higiene en Indústries Alimentàries
Repercussions per falta d'Higiene
Els Aliments i les seves Característiques de Salubritat
Fuentes de Contaminación de los Alimentos
Exemple d'Indústria Alimentària 5
Bones Pràctiques d'Higiene i Manipulació
Males Pràctiques de Manipulació d'Aliments
Normes per a Emmagatzemar Aliments
Normes generals de Locals i Instal·lacions
Normes generals d'Utensilis i equips
Quan rentar-se les Mans?
Com rentar-se les Mans?
Exemple d'Indústria Alimentària 6
[TEST 8 \(27% de la nota final\)](#)