

Manipulació i control d'aliments per més seguretat a les cuines

En aquest curs hi han assistit gestors de cases de colònies i albergs de l'ACCAC, així com altres responsables i personal de cuina.

'[Seguretat alimentària: manipulació i control d'aliments](#)' és el curs que ha encapçalat el nou programa de formacions que organitza l'[ACCAC](#) aquest 2017 i 2018. Durant dos dimecres consecutius, 15 i 22 de novembre del 2017, els alumnes que s'hi han inscrit han pogut adquirir els coneixements bàsics establerts en el [Real Decret 202/2000](#) relatiu a la manipulació d'aliments i com s'ha d'aplicar a l'entorn laboral.

El curs ha anat a càrrec del formador Xavier Beltran, tècnic superior en dietètica i nutrició, professional del món de l'alimentació que forma part de l'equip [ACAR](#), empresa d'assessorament alimentari, que ja ha col·laborat en anteriors formacions. Durant els dos dies de curs ha explicat els riscos de la contaminació microbiana dels aliments i els factors que la faciliten, recordant la importància de les mesures d'higiene que ha de prendre la persona que s'ocupa de la manipulació dels aliments als allotjaments. El temari també ha facilitat informació sobre la temperatura i temps en els procediments culinaris, la contaminació creuada, abastament d'aigua, l'emmagatzematge d'aliments, el transport d'aquests i gestió dels residus. Dins el marc normatiu, el formador ha dedicat un temps final al control de qualitat, anàlisi de perills i punts crítics de control: APPCC així com recordar les normes higiènico-sanitàries.

Al curs han assistit gestors de cases de colònies i albergs de l'ACCAC, així com altres responsables i personal de cuina.. Us podeu inscriure a la resta de [cursos del programa formació ACCAC 2017-2018](#) que complementen coneixement per una millor gestió de les instal·lacions.

*Aquest curs ha estat subvencionat pel [Consorci per a la Formació Contínua de Catalunya](#) i es realitza amb la col·laboració de [PIMEC](#).