



# Manipulació d'aliments en temps de COVID-19

3 i 5 de juny - De 16 a 18 h. Durada: 4 hores

## CONTINGUTS

- Aliments i perills derivats.
- Contaminació física, química, biològica, encreuada.
- COVID-19: nou perill per a la seguretat alimentària?
- Factors de creixement dels microorganismes.
- Toxiinfeccions alimentàries, intoxicacions químiques, al·lèrgies.
- Manipulació higiènica dels aliments.
- Neteja i desinfecció: mesures extraordinàries davant la COVID-19.
- Conservació dels aliments .

## Anàlisi de punts crítics (APPCC)

10 i 12 de juny - De 16 a 18 h. Durada: 4 hores

## OBJECTIUS

- Conèixer què és el sistema APC.
- Aprendre com aplicar-lo als diferents tipus d'establiments alimentaris.
- Familiaritzar-se amb les fitxes d'autocontrols (temperatures, neteja i desinfecció, control de proveïdors, ...).
- Adaptar el sistema APC als nous perills davant la crisi sanitària de la COVID-19.

## CONTINGUTS

- Prerequisits del sistema APC.
- Els 7 principis del sistema APC.
- Explicació dels documents específics sobre la prevenció de la COVID-19

## REQUISITS DE PARTICIPACIÓ

Disposar d'un dispositiu amb connexió a Internet (ordinador, tauleta, mòbil).

Formació prioritària per a persones inscrites al SLO del Masnou en situació d'atur i/o afectades per un ERTO

Ho organitza:

Amb el suport de: