

Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries

HORAS: 6

MODALITAT: PRESENCIAL

OBJECTIUS

- Conèixer la gestió dels al·lèrgens en la manipulació de productes alimentaris per a la prevenció de reaccions adverses.
- Conèixer els requeriments de la legislació específica.
- Saber atendre les necessitats específiques de les persones amb al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries.
- Conèixer l'aplicació pràctica del nou reglament d'etiquetatge de productes alimentaris.

CONTINGUTS

1 AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES

1.1 Conceptes generals

- Reaccions adverses a aliments: classificació.
- Intoleràncies
- Al·lèrgies
- L'anafilaxia
- Situacions de risc
- On trobem els al·lèrgens

1.2 Gestió del risc

- Principis bàsics
- Diagrama de gestió
- Bones pràctiques
- Contaminació creuada

2 Aplicació pràctica del nou reglament d'etiquetatge dels productes alimentaris. "Etiquetatge nutricional"

- Introducció: el nou Reglament 1169/2011
- Etiqueta i etiquetatge
- Responsabilitats
- Informació alimentària obligatòria:
 - Denominació de l'aliment
 - Llistat d'ingredients
 - Substàncies o productes que poden produir al·lèrgies o intoleràncies
 - Quantitat de determinats ingredients
 - Quantitat neta

- Data de durada mínima o data de caducitat
- Condicions especials de conservació i/o d'utilització
- Nom, raó social i adreça de l'operador
- País d'origen o lloc de procedència
- Forma d'utilització
- Grau alcohòlic
- Lot
- Distintius d'origen i qualitat agroalimentària
- Informació nutricional. Etiquetatge nutricional, d'obligat compliment des de desembre de 2016
- Aplicació pràctica de normatives d'aplicació sectorial



FOTOGRAFIA DIGITAL I TRACTAMENT D'IMATGES

HORES: 35

MODALITAT: PRESENCIAL

OBJECTIUS

L'OBJECTIU GENERAL ESTABLERT PER LA CONVOCATORIA ES EL SEGÜENT :

Complementar i actualitzar la qualificació de professionals en les tècniques específiques de fotografia digital i tractament digital d'imatges.

ELS OBJECTIUS ESPECÍFICS DE L' ACCIÓ FORMATIVA SEGONS EL PROGRAMA DEL CURS SÓN:

- Conèixer les principals funcionalitat d'una càmera fotogràfica digital i les seves diferències respecte a la utilització d'una càmera analògica.
- Utilitzar de manera bàsica algun dels múltiples programes d'edició d'imatge que hi ha en el mercat.
- Conèixer algunes de les funcionalitat de la fotografia digital en la actualitat.

CONTINGUTS

1. PRINCIPIS DE LA IMATGE DIGITAL I ÚS DE LA CÀMERA DIGITAL.

- 1.1. comparant la fotografia digital amb la convencional.
- 1.2. resolució, píxels i punts.
- 1.3. el diafragma
- 1.4. l' obturador.
- 1.5. els objectius.
- 1.6. la llum.
- 1.7.com triar una càmera digital.
- 1.8.el flash i els accessoris.

2. MANEIG BÀSIC D'UN PROGRAMA DE TRACTAMENT D'IMATGES DIGITALS.

- 2.1. primers passos amb un programa de tractament d'imatges.
- 2.2. l'espai de treball.
- 2.3. moure't per la imatge.
- 2.4.el dibuix amb el llapis.

- 2.5. el dibuix amb el pinzell
- 2.6. imatges amb capes.
- 2.7. emplenar i retocar amb colors.
- 2.8. retocar la imatge e inserció de text.
- 2.9. impressió d'imatges.

3. APLICACIONS DIDÀCTIQUES.

- 3.1. la fotografia digital en les presentacions.
- 3.2. la fotografia divulgativa.

SEGURETAT ALIMENTÀRIA: MANIPULACIÓ I CONTROL D'ALIMENTS

HORES: 6

MODALITAT: PRESENCIAL

OBJECTIUS

L'OBJECTIU GENERAL ESTABLERT PER LA CONVOCATORIA ÉS EL SEGÜENT:

-Adquirir els coneixements bàsics establerts en el rd 202/2000 relatius a la manipulació d'aliments i la importància de la reglamentació alimentària.

ELS OBJECTIUS ESPECÍFICS DE L' ACCIÓ FORMATIVA SEGONS EL PROGRAMA DEL CURS SÓN:

- Conèixer els perills de contaminació d'un aliment, el seu origen, els efectes que poden ocasionar i les mesures preventives a adoptar.
- Aprendre a desenvolupar hàbits higiènics adequats per garantir la seguretat alimentària.
- Conèixer com realitzar la manipulació d'aliments, tenint en compte la influència de la conservació i l'emmagatzematge adequats, així com la higiene dels equips, els locals i els utensilis .

CONTINGUTS

1. Contaminació microbiana dels aliments
 - 1.1. Vies de accés
 - 1.2. Factors facilitadors
2. Higiene del manipulador
 - 2.1. Higiene corporal
 - 2.2. Hàbits higiènics
3. Higiene del local
 - 3.1. Pla de neteja
 - 3.2. Desinfecció de les instal·lacions, equips i estris
 - 3.3. Control de plagues
4. Pràctiques higièniques per a la manipulació d'aliments



- 4.1. Temperatura i temps en els procediments culinaris
- 4.2. Contaminació creuada
- 4.3. Abastament d'aigua
- 4.4. Emmagatzematge d'aliments
- 4.5. Residus
- 4.6. Transport i distribució d'aliments
- 4.7. Bones pràctiques laborals
5. Preparació culinària dels aliments
 - 5.1. Verdures i fruites
 - 5.2. Aliments congelats
 - 5.3. Conserves i semiconserves
 - 5.4. Aliments sensibles
 - 5.5. Pastisseria
6. Control de qualitat i anàlisi de perills i punts crítics de control: APPCC
7. Marc normatiu higiènicosanitari