



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

FUNDACIÓ URV
CENTRE DE FORMACIÓ PERMANENT

Higiene i Seguretat Alimentària

Fitxa Tècnica

Codi:

CHISEN-I2-2018-1

Títol al que dóna dret:

Certificat d'Aprofitament

Adreçat a:

Professionals del sector que hagin cursat títols tècnics superior de formació professional en programes de formació vinculats a l'hoteleria, el turisme o les indústries alimentàries.

Objectius:

Els microorganismes juguen un paper fonamental en l'elaboració i producció d'aliments. Els estudiants aprendran quins són els microorganismes més habituals presents en els aliments, quins representen un perill o no i també els conceptes fonamentals d'higiene que cal saber per elaborar aliments a la cuina i també a nivell industrial.

Cursos associats:

[Diploma de Postgrau en Ciències Culinàries i Tecnologia](#)

Cursos de formació continua

[Tecnologia i Ciències Culinàries](#)

[Història i Ciències Culinàries](#)

[Tendències Industrials en el Processament d'Aliments](#)

[Aliments i Sentits](#)

[Tècniques i Processos Culinaris Innovadors](#)

[Disseny de Producte e Innovació](#)

Dates:

del 24/10/2018 al 15/11/2018

Horari:

dimarts, dimecres i dijous de 17 a 20 h

Ubicació:

Campus Sescelades (URV, classes teòriques) i L'Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils (classes pràctiques)

Impartició:

presencial

Idiomes en que s'imparteix:

Castellà, Català

Durada:

3 ECTS

Preu:

285

Coordinació acadèmica:

Silvia De Lamo Castellví

Docents:

Silvia De Lamo Castellví

Lluís Riera Puñet

Contacte:

Susana Paxton - susana.paxton@fundacio.urv.cat

Telèfon de contacte:

977 779 966

Més informació:

Aquest curs compleix els requisits per ser bonificat mitjançant la FUNDAE. Per a més informació podeu adreçar-vos a: bonificacio@fundacio.urv.cat.

Programa

Mòdul: Higiene i Seguretat Alimentària

ECTS: 3

Durada: 30 h.

Contingut: 30 HORES PRESENCIALS

Introducció a la Microbiologia dels Aliments

- Factors que influeixen en el desenvolupament dels aliments (físics, químics i biològics)
- Microorganismes associats als aliments: bacteris, fongs, virus, altres organismes
- Fonts de contaminació dels aliments
- Malalties de transmissió alimentària e hídrica

Principis Bàsics de Toxicologia

- Tòxics naturals aliments
- Tòxics formats durant el processament d'aliments

Higiene Alimentària

- Pràctiques correctes durant la manipulació dels aliments.
- Sistemes per garantir la qualitat higiènica dels aliments. Guies de Bones Pràctiques.
- El sistema d'Anàlisi de Perills i control de punts crítics (APPCC)
- El control oficial en els establiments dedicats a la restauració col·lectiva i en empresa alimentària

Fundació URV. Centre de Formació Permanent

Av Onze de Setembre, 112. 43203 REUS

Tel.: 977 779 950 Fax: 977 310 113

formacio@fundacio.urv.cat

www.fundacio.urv.cat/formacio