

Pràctiques correctes d'higiene i bones pràctiques de manipulació en l'elaboració de menjars preparats

En línia

En línia, 17, 19, 24 i 26 de novembre i 1 de desembre de 2026

Presentació i objectius

Presentació

El curs està adreçat a persones manipuladores i responsables que desenvolupen la seva activitat en petites indústries alimentàries, comerços minoristes, establiments de restauració i empreses de distribució de menjars preparats.

Objectius

- Conèixer i aplicar la normativa d'higiene i seguretat alimentària en l'elaboració de menjars preparats.
- Identificar els principals perills i riscos alimentaris i aplicar mesures per prevenir contaminacions.
- Aplicar pràctiques correctes d'higiene i manipulació, generals i específiques, en les diferents etapes del procés.
- Conèixer i aplicar els plans de prerequisits i els principis del sistema APPCC, adaptant-los a les característiques de l'establiment.
- Promoure una cultura de seguretat alimentària orientada a la prevenció i a la protecció de les persones consumidores.

Programa

Mòdul 1. Introducció, normativa i requisits d'instal·lacions

Mòdul 2. Autocontrols i APPCC

Mòdul 3. Bones pràctiques higièniques i de manipulació

Mòdul 4. Pràctiques correctes d'higiene específiques del procés

Professorat

Mònica Boquera Mestres. Veterinària i graduada en nutrició humana i dietètica.
Fundadora i consultora de l'empresa **Alimenta Solucions**.

Realització

Lloc: Escola Agrària de Mas Bové, Ctra Reus-Morell, km 4 43120 Constantí.

Calendari: Dies 17, 19, 24, 26 de novembre i 1 de desembre de 2026 (dimarts i dijous)

Horari: de 16.30 h a 19.30 h més 5 h de treball individual

Durada: 20 h

Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a l'**Escola Agrària de Mas Bové** mitjançant el següent qüestionari a [INSCRIPCIONS](#)

Coordinadora: Mònica Elias Papió
Telèfon: 977 34 32 89
a/e monicaelias@gencat.cat

Cost del curs: 32 €
(segons ORDRE ARP/23/2026, de 5 de febrer, per la qual s'aproven els preus públics de les escoles agràries)

Avaluació: Assistència mínima del 80% i superació activitats.

Més informació: agricultura.gencat.cat

Detall del programa

Mòdul 1. Introducció, normativa i requisits d'instal·lacions (3 h)

Àmbit d'aplicació de la normativa alimentària.
Responsabilitats dels operadors alimentaris.
Conceptes i definicions bàsiques.
Legislació vigent.
Requisits higiènics de les instal·lacions i equips.

Mòdul 2. Autocontrols i APPCC (3 h)

Plans de prerequisits.
Principis bàsics del sistema APPCC.
Aplicació pràctica dels autocontrols.
Criteris de flexibilitat segons el tipus d'establiment.

Mòdul 3. Bones pràctiques higièniques i de manipulació (3,5 h)

Tipus de perills alimentaris: biològics, químics i físics.
Higiene personal i hàbits del personal manipulador.
Estat de salut i seguretat alimentària.
Prevenió de contaminacions encreuades.
Casos pràctics i situacions reals.

Mòdul 4. Pràctiques correctes d'higiene específiques del procés (5,5 h)

Etapas del procés.
Circuits de treball.
Identificació de perills i riscos.
Pràctiques correctes en cada etapa del procés (recepció, emmagatzematge, equips i estris, productes químics, elaboració – manipulació, congelació, descongelació, neteja i desinfecció de vegetals i fruites de consum en cru, Anisakis en peix i productes de la pesca, diferents tipus de coccions, regeneració, reescalfament, refredament, conservació en fred i en calent, envasament, distribució /venda o servei).
Menú testimoni.
Manipulació de productes amb al·lèrgens alimentaris i amb ingredients que poden causar intoleràncies.