

**MANIPULADOR D'ALIMENTS  
SECTOR GELATS  
(Català) (Codi 014)**

**TEMA 1: INTRODUCCIÓ A LA  
SEGURETAT ALIMENTÀRIA**

- 1.1. La seguretat alimentària i la formació dels manipuladors d'aliments
- 1.2. El paper de l'administració, els productors i els consumidors
- 1.3. Normativa aplicable

**TEMA 2: LA CONTAMINACIÓ DELS  
ALIMENTS**

- 2.1. Naturalesa de la contaminació
- 2.2. Origen de la contaminació
- 2.3. Requeriments dels microorganismes
- 2.4. Mecanismes d'atac dels microorganismes
- 2.5. Mecanismes de defensa enfront els microorganismes
- 2.6. Malalties transmeses pels aliments. Toxiinfeccions alimentàries, al·lèrgies i intoleràncies alimentàries

**TEMA 3: HÀBITS HIGIÈNICS**

- 3.4. Higiene personal i vestimenta
- 3.5. Hàbits higiènics
- 3.6. Estat de salut del manipulador/a

**TEMA 4: PRÀCTIQUES CORRECTES  
D'HIGIENE EN LA MANIPULACIÓ DELS  
ALIMENTS EN EL SECTOR GELATS,  
ORXATES I MESCLES ENVASADAS  
PER A CONGELAR**

- 4.1. Recepció de la matèria prima
- 4.2. Emmagatzematge
- 4.3. Elaboració de gelats, orxates i mescles envasades per a congelar
- 4.4. Conservació dels productes acabats
- 4.5. Servei productes acabats
- 4.6. Neteja i desinfecció de les instal·lacions
- 4.7. Escombraries i altres residus

**ACTUALMENT NOMÉS DISPONIBLE EN  
CASTELLÀ**

**MANIPULADOR DE ALIMENTOS  
SECTOR HELADOS  
(Castellano) (Código 015)**

**TEMA 1: INTRODUCCIÓN A LA  
SEGURIDAD ALIMENTARIA**

- 1.1. La seguridad alimentaria y la formación de los manipuladores de alimentos
- 1.2. El papel de la administración, los productores y los consumidores
- 1.3. Normativa aplicable

**TEMA 2: LA CONTAMINACIÓN DE LOS  
ALIMENTOS**

- 2.1. Naturaleza de la contaminación
- 2.2. Origen de la contaminación
- 2.3. Requerimientos de los microorganismos
- 2.4. Mecanismos de ataque de los microorganismos
- 2.5. Mecanismos de defensa frente los microorganismos
- 2.6. Enfermedades transmitidas por los alimentos. Toxiinfecciones alimentarias, alergias e intolerancias alimentarias

**TEMA 3: HÁBITOS HIGIÉNICOS**

- 3.1. Higiene personal y vestimenta
- 3.2. Hábitos higiénicos
- 3.3. Estado de salud del manipulador/a

**TEMA 4: PRÁCTICAS CORRECTAS DE  
HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE  
LOS ALIMENTOS EN EL SECTOR  
HELADOS, HORCHATAS Y MEZCLAS  
ENVASADAS PARA CONGELAR**

- 4.1. Recepción de la materia prima
- 4.2. Almacenaje
- 4.3. Elaboración de helados, horchatas y mezclas envasadas para congelar
- 4.4. Conservación productos acabados
- 4.5. Servicio productos acabados
- 4.6. Limpieza y desinfección instalaciones
- 4.7. Basuras y otros residuos