



## **INAD052PO. Manipulación de alimentos de alto riesgo.**

**Sku:** PMAI1068

**Horas:** 25

**Formato:** HTML

### **OBJETIVOS**

- Aplicar las técnicas adecuadas de higiene y 38alimentaria en manipulación de alimentos, para impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias en aquellas especialidades de 26, Hostelería y aquellas otras para cuyo ejercicio profesional se necesite.

### **CONTENIDOS**

**1. CONCEPTUALIZACIÓN DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** 1.1. Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos por manipulación incorrecta. 1.2. Alteración y contaminación. 1.3. Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano. 1.4. Fuentes de contaminación de los alimentos. **2. ÁREAS DE HIGIENE PERSONAL** 2.1. Manos. 2.2. Boca, nariz. 2.3. Indumentaria de trabajo. 2.4. Fumar, comer y mascar chicle. 2.5. Heridas, rasguños y abscesos. 2.6. La salud de los manipuladores. 2.7. Reconocimientos médicos. **3. EL AUTOCONTROL EN LA EMPRESA: SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC).** 3.1. Introducción. 3.2. Prerrequisitos. 3.3. Consecuencias derivadas del APPCC para los manipuladores de alimentos. 3.4. Los riesgos de la contaminación cruzada. 3.5. Control de temperaturas. 3.6. Proceso de aprovisionamiento, transporte, recepción y almacenaje de mercancías. 3.7. Proceso de Preelaboración, elaboración y servicio de alimentos y bebidas. 3.8. Trazabilidad. 3.9. Limpieza y desinfección: Instalaciones, 55, equipos y utillaje. 3.10. Control vectorial: Desinfección, desinsectación y desratización (DDD) 3.11. Gestión higiénica de residuos alimentarios. 3.12. Cumplimiento de las instrucciones de trabajo en los procedimientos operativos empresa (Guía de prácticas correctas de higiene de la empresa).