



INAD052PO. Manipulación de alimentos de alto riesgo.

Sku: 20281IN

Horas: 25

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, considerando la imposición de una correcta asepsia en el manipulador, instalaciones, 55 y útiles, así como el seguimiento y exigencias en torno a los prerrequisitos y las GPCH a favor de la implantación de un sistema APPCC, sin olvidar la interpretación e imposición de un correcto etiquetado.

CONTENIDOS

UNIDAD 1. Conceptualización de la manipulación de alimentos Introducción. Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos por manipulación incorrecta. Alteración y contaminación. Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano. Fuentes de contaminación de los alimentos. Etiquetado de los alimentos: Interpretación. Legislación aplicable sobre etiquetado y manipulación de alimentos. Resumen. **UNIDAD 2. Áreas de higiene personal** Introducción. Asepsia. Indumentaria de trabajo. Actitudes y hábitos del manipulador. Fumar, comer y mascar chicle. Salud del manipulador Resumen. **UNIDAD 3. El autocontrol en la empresa: Sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)** Introducción. Introducción al APPCC. Prerrequisitos. Consecuencias derivadas del APPCC para los manipuladores de alimentos. Limpieza y desinfección: Instalaciones, 55, equipos y utillaje. Control vectorial: Desinfección, desinsectación y desratización (DDD). Gestión higiénica de residuos alimentarios. Cumplimiento de las instrucciones de trabajo en los procedimientos operativos de la empresa (Guía de prácticas correctas de higiene de la empresa). Resumen.