



INAD052PO. Manipulación de alimentos de alto riesgo.

Sku: PS_INAD052PO

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.**
 - 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.
- **2. Áreas de higiene personal.**
 - Manos.
 - Boca, nariz.
 - Indumentaria de trabajo.
 - Fumar, comer y mascar chicle.
 - Heridas, rasguños y abscesos.
 - La salud de los manipuladores.
 - Reconocimientos médicos.
- **3. El autocontrol en la empresa: sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico.**
 - Introducción.
 - Prerrequisitos.

- Consecuencias derivadas del APPCC para los manipuladores de alimentos.
- Los riesgos de la contaminación cruzada.
- Control de temperaturas.
- Proceso de aprovisionamiento, transporte, recepción y almacenaje de mercancías.
- Proceso de Preelaboración, elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
- Trazabilidad.
- 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 empresa (Guía de prácticas correctas de higiene de la empresa).