



## **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).