



## **INAD0002. Manipulación de alimentos de alto riesgo.**

**Sku:** PS\_INAD0002

**Horas:** 25

**Formato:** HTML

### **OBJETIVOS**

- Aplicar las técnicas adecuadas de higiene y 38alimentaria en manipulación de alimentos sobre aquellos que requieren de un tratamiento específico dada su naturaleza peligrosa y la evitación de posibles elementos contaminantes.

### **CONTENIDOS**

- **Conocimientos / Capacidades cognitivas y practicas.**
  - 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.
    - Identificación de alimentos peligrosos y/o venenosos
    - Tratamiento de alimentos potencialmente peligrosos.
    - Etiquetado de los alimentos: Interpretación.
    - Legislación aplicable sobre etiquetado y manipulación de alimentos.
  - Diferenciación de áreas de higiene personal
    - Manos.
    - Boca, nariz.
    - Indumentaria de trabajo.
    - Fumar, comer y mascar chicle.
    - Heridas, rasguños y abscesos.
    - Salud de los manipuladores.
    - Reconocimientos médicos.
  - Aplicación del autocontrol en la empresa sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)

- Prerrequisitos.
  - Consecuencias derivadas del APPCC para los manipuladores de alimentos.
  - 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).
- **Habilidades de gestión, personales y sociales.**
    - Asimilación de la importancia de una gestión adecuada de los tipos de medidas higiénicas a tomar para el cuidado y prevención del bienestar alimenticio.
    - Asimilación de la importancia de realizar un adecuado tratamiento de aquellos alimentos que por su naturaleza puedan suponer un riesgo para la salud de las personas.