



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.