



INAD0002. Manipulación de alimentos de alto riesgo

Sku: PD1140

Horas: 25

Formato: HTML

OBJETIVOS

Objetivo General Aplicar las técnicas adecuadas de higiene y 3alimentaria en manipulación de alimentos sobre aquellos que requieren de un tratamiento específico dada su naturaleza peligrosa y la evitación de posibles elementos contaminantes. **Objetivos Específicos** Aplicar las técnicas adecuadas de higiene y 3alimentaria en manipulación de alimentos sobre aquellos que requieren de un tratamiento específico dada su naturaleza y la evitación de posibles elementos contaminantes.

CONTENIDOS

Unidad 1: Conceptualización de la manipulación de alimentos. Áreas de higiene personal. 1. **Conceptualización de la manipulación de alimentos.** 1.1 Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos por manipulación incorrecta. 1.2 Alteración y contaminación. 1.3 Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano. 1.3 Fuentes de contaminación de los alimentos. 1.4 Identificación de alimentos peligrosos y/o venenosos. 1.5 Tratamiento de alimentos potencialmente peligrosos. 1.6 Etiquetado de los alimentos: interpretación. 1.7 Legislación aplicable sobre etiquetado y manipulación de alimentos. 2. **Diferenciación de áreas de higiene personal.** 2.1 Manos. 2.2 Boca y nariz. 2.3 Indumentaria de trabajo. 2.4 Fumar, comer y mascar chicle. 2.5 Heridas, rasguños y abscesos. 2.6 La salud de los manipuladores. 2.7 Reconocimientos médicos. **Cuestionario de autoevaluación Actividad de Evaluación UA 01** **Unidad 2: Aplicación del autocontrol en la empresa sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).** 1. Aplicación del autocontrol en la empresa sistema de análisis de peligros puntos de control críticos (APPCC). 2. Prerrequisitos. 2.1 Documentación y registro del APPCC. 3. Consecuencias derivadas del APPCC para los manipuladores de alimentos. 3.1 Implementación del APPCC. 3.2 El manipulador de alimentos de mayor riesgo. 3.3 Los riesgos de la contaminación cruzada. 3.4 Hábitos preventivos para evitar la contaminación cruzada. 3.5 Control de temperaturas. 3.6 Modelo de registro de control de temperaturas. 3.7 Plan de control de agua en APPCC. 3.8 Proceso de aprovisionamiento, transporte, recepción y almacenaje de mercancías. 3.9 Buenas prácticas en el transporte de alimentos. 3.10 Proceso de preelaboración, elaboración y servicio de alimentos y bebidas. 3.11 Trazabilidad.

4. Limpieza y desinfección: instalaciones, 55, equipos y utillaje. 5. Control vectorial: desinfección, desinsectación y desratización (DDD). 6. Gestión higiénica de residuos alimentarios. 6.1 Prácticas incorrectas e impacto ambiental en la gestión de los residuos. 7. Cumplimiento de las instrucciones de trabajo en los procedimientos operativos empresa (guía de prácticas correctas de higiene de la empresa). 8. El factor humano dentro del APPCC. 9. Habilidades de gestión, personales y sociales. 9.1 Asimilación de la importancia de una gestión adecuada de los tipos de medidas higiénicas a tomar para el cuidado y prevención del bienestar alimenticio. 9.2 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. **Cuestionario de autoevaluación UA 02 Actividad de Evaluación UA 02**