



INAD0002_EC. Manipulación de alimentos de alto riesgo

Sku: INAD0002_EC

Horas: 25

OBJETIVOS

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

CONTENIDOS

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
- 1.4. Fuentes de contaminación de los alimentos
- 1.5. Identificación de alimentos peligrosos y/o venenosos
- 1.6. Tratamiento de alimentos potencialmente peligrosos
- 1.7. Etiquetado de los alimentos: Interpretación
- 1.8. Legislación aplicable sobre etiquetado y manipulación de alimentos

2. Diferenciación de áreas de higiene personal

- 2.1. Manos
- 2.2. Boca, nariz
- 2.3. Indumentaria de trabajo
- 2.4. Fumar, comer y mascar chicle
- 2.5. Heridas, rasguños y abscesos
- 2.6. Salud de los manipuladores
- 2.7. Reconocimientos médicos

3. Aplicación del autocontrol en la empresa: Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)

- 3.1. Prerrequisitos
- 3.2. Consecuencias derivadas del APPCC para los manipuladores de alimentos
- 3.3. Riesgos de la contaminación cruzada
- 3.4. Control de temperaturas

- 3.5. Proceso de aprovisionamiento, transporte, recepción y almacenaje de mercancías
- 3.6. Proceso de preelaboración, elaboración y servicio de alimentos y bebidas
- 3.7. Trazabilidad
- 3.8. Limpieza y desinfección: Instalaciones, maquinaria, equipos y utillaje
- 3.9. Control vectorial: Desinfección, desinsectación y desratización (DDD)
- 3.10. Gestión higiénica de residuos alimentarios
- 3.11. Cumplimiento de las instrucciones de trabajo en los procedimientos operativos de la empresa (Guía de prácticas correctas de higiene de la empresa)