

# **INAD052PO. Manipulación de alimentos de alto riesgo.**

Horas	25
-------	----

## **Acerca de este curso**

**Cod: 20281IN**

### **UNIDAD 1. Conceptualización de la manipulación de alimentos**

Introducción.

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.

Etiquetado de los alimentos: Interpretación.

Legislación aplicable sobre etiquetado y manipulación de alimentos.

Resumen.

### **UNIDAD 2. Áreas de higiene personal**

Introducción.

Asepsia.

Indumentaria de trabajo.

Actitudes y hábitos del manipulador. Fumar, comer y mascar chicle.

Salud del manipulador

Resumen.

## **UNIDAD 3. El autocontrol en la empresa: Sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)**

Introducción.

Introducción al APPCC.

Prerrequisitos.

Consecuencias derivadas del APPCC para los manipuladores de alimentos.

Limpieza y desinfección: Instalaciones, maquinaria, 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 de la empresa (Guía de prácticas correctas de higiene de la empresa).

Resumen.

### **¿Qué aprenderás?**

- Aplicar las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en manipulación de alimentos, para impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias en aquellas especialidades de Industrias Alimentarias, Hostelería y aquellas otras para cuyo ejercicio profesional se necesite, considerando la imposición de una correcta asepsia en el manipulador, instalaciones, maquinaria y útiles, así como el seguimiento y exigencias en torno a los prerrequisitos y las GPCH a favor de la implantación de un sistema APPCC, sin olvidar la interpretación e imposición de un correcto etiquetado.