

INAD052PO. Manipulación de alimentos de alto riesgo

Horas 25

Acerca de este curso

Cod: PD55450

Unidad 1: Conceptualización de la manipulación de alimentos. Áreas de higiene personal.

- Conceptualización de la manipulación de alimentos.
 - o Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos por manipulación incorrecta.
 - o Alteración y contaminación.
 - o Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
 - o Fuentes de contaminación de los alimentos.
 - o Etiquetado de los alimentos: interpretación.
 - o Legislación aplicable sobre etiquetado y manipulación de alimentos.
 - o Áreas de higiene personal
 - o Manos.
 - o Boca y nariz.
 - o Indumentaria de trabajo.
 - o Fumar, comer y mascar chicle.
 - o Heridas, rasguños y abscesos.
 - o La salud de los manipuladores.
 - o Reconocimientos médicos.

Unidad 2: El autocontrol en la empresa: sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)

- Introducción.
- Prerrequisitos.
 - o Documentación y registro del APPCC.
- Consecuencias derivadas del APPCC para los manipuladores de alimentos.
 - o Implementación del APPCC.
 - o El manipulador de alimentos de mayor riesgo.
 - o Los riesgos de la contaminación cruzada.
 - o Hábitos preventivos para evitar la contaminación cruzada.
 - o Control de temperaturas.

- o Proceso de aprovisionamiento, transporte, recepción y almacenaje de mercancías.
- o Buenas prácticas en el transporte de alimentos.
- o Proceso de preelaboración, elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
- o Trazabilidad.
- Limpieza y desinfección: instalaciones, maquinaria, equipos y utillaje.
- Control vectorial: desinfección, desinsectación y desratización (DDD).
- Gestión higiénica de residuos alimentarios.
 - o Prácticas incorrectas e impacto ambiental en la gestión de los residuos.
- Cumplimiento de las instrucciones de trabajo en los procedimientos operativos empresa (guía de prácticas correctas de higiene de la empresa).
- El factor humano dentro del APPCC.

Proceso de aprovisionamiento, transporte, recepción y almacenaje de mercancías.

- o Buenas prácticas en el transporte de alimentos.
- o Proceso de preelaboración, elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
- o Trazabilidad.
- Limpieza y desinfección: instalaciones, maquinaria, equipos y utillaje.
- Control vectorial: desinfección, desinsectación y desratización (DDD).
- Gestión higiénica de residuos alimentarios.
 - o Prácticas incorrectas e impacto ambiental en la gestión de los residuos.
- Cumplimiento de las instrucciones de trabajo en los procedimientos operativos empresa (guía de prácticas correctas de higiene de la empresa).
- El factor humano dentro del APPCC. Modelo de registro de control de temp
 - Plan de control de agua en APPCC

Proceso de aprovisionamiento, transporte, recepción y almacenaje de mercancías.

o Buenas prácticas en el transporte de alimentos.

o Proceso de preelaboración, elaboración y servicio de alimentos y bebidas.

o Trazabilidad.

• Limpieza y desinfección: instalaciones, maquinaria, equipos y utillaje.

• Control vectorial: desinfección, desinsectación y desratización (DDD).

• Gestión higiénica de residuos alimentarios.

o Prácticas incorrectas e impacto ambiental en la gestión de los residuos.

• Cumplimiento de las instrucciones de trabajo en los procedimientos operativos empresa (guía de prácticas correctas de higiene de la empresa).

• El factor humano dentro del APPCC.

¿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.
- Proporcionar a los participantes una serie de conceptos que les permitan contextualizar la finalidad de una adecuada manipulación alimentaria.
- Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
- Concienciar de la importancia de adquirir y gestionar una serie de hábitos a la hora de trabajar con productos alimenticios con el fin de evitar consecuencias nocivas para la salud del consumidor.
- Conocer las causas que provocan intoxicaciones alimentarias.
- Conocer la importancia del etiquetado del alimento como garantía, así como la interpretación de los distintos apartados recogidos en las etiquetas.
- Dar a conocer las bases normativas y legislativas sobre las que se sustenta el ámbito de la manipulación de alimentos.
- Fomentar la importancia de ciertos hábitos y áreas de higiene personal como garantía de una óptima manipulación de alimentos.
- Inculcar a los destinatarios la importancia de su salud como manipuladores de alimentos y cómo influye en los consumidores finales.
- Entender el papel que juegan los reconocimientos médicos como garantes de la salud del trabajador y de un óptimo proceso de manipulación.
- Conocer, de forma pormenorizada, los prerrequisitos o PCH desarrollados en la empresa de alimentación.
- Proporcionar información sobre los procesos de limpieza y desinfección de los recursos partícipes en el proceso de tratado y manipulación.
- Aplicar los conocimientos sobre procesos relacionados con aprovisionamiento, transporte y trazabilidad.
- Concienciar de la importancia del sistema de APPCC para los profesionales de la manipulación alimentaria.
- Conocer de forma sustancial los riesgos derivados de la contaminación cruzada.
- Fomentar la importancia de una adecuada gestión higiénica de los residuos alimentarios.
- Inculcar a los destinatarios las prácticas correctas de higiene y vigilancia en los procedimientos

de manipulación en la empresa.

- Dar a conocer la importancia del control vectorial aplicado a la triple D (Desinfección, desinsectación y desratización).