

# **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).