

INAD052PO. Manipulación de alimentos de alto riesgo.

Código del curso: 20281IN

Horas: 25

Descripción del curso:

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.