

Industria alimentaria

INAD052PO

Manipulación de alimentos de alto riesgo

Nº de horas:

25 horas

Objetivos:

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.

Contenido INAD052PO: Manipulación de alimentos de alto riesgo

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. Etiquetado de los alimentos: Interpretación.
- 1.6. Legislación aplicable sobre etiquetado y manipulación de alimentos.

2. 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. La salud de los manipuladores.
- 2.7. Reconocimientos médicos.

3. El autocontrol en la empresa: sistema de análisis de peligros y puntos de Control críticos (APPCC).

- 3.1. Introducción.
- 3.2. Prerrequisitos.
- 3.3. Consecuencias derivadas del APPCC para los manipuladores de alimentos.
- 3.4. Limpieza y desinfección: Instalaciones, maquinaria, equipos y utillaje.
- 3.5. Control vectorial: Desinfección, desinsectación y desratización (DDD)
- 3.6. Gestión higiénica de residuos alimentarios.
- 3.7. Cumplimiento de las instrucciones de trabajo en los procedimientos operativos empresa (Guía de prácticas correctas de higiene de la empresa).