INAD052PO. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO.

SKU: PMAI1068
Horas: 25

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

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.

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. Los riesgos de la contaminación cruzada.
3.5. Control de temperaturas.
3.6. Proceso de aprovisionamiento, transporte, recepción y almacenaje de mercancías.
3.7. Proceso de Preelaboración, elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
3.8. Trazabilidad.
3.9. Limpieza y desinfección: Instalaciones, maquinaria, equipos y utillaje.
3.10. Control vectorial: Desinfección, desinsectación y desratización (DDD)
3.11. Gestión higiénica de residuos alimentarios.
3.12. Cumplimiento de las instrucciones de trabajo en los procedimientos operativos empresa (Guía de prácticas correctas de higiene de la empresa).