

A close-up photograph of a person's hand operating a high-risk food manipulator machine. The hand is positioned on a dark, circular control knob. The machine is white and has a transparent safety enclosure. The background is blurred, showing a kitchen or laboratory setting. The text "(INAD052PO) Manipulador de alimentos de alto riesgo" is overlaid on the image in a dark green font.

(INAD052PO) Manipulador de alimentos de alto riesgo

Objetivos

□ **Objetivo General**

- Adquirir 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.

Contenidos

25 horas	(INAD052PO) Manipulador de alimentos de alto riesgo
	<p>Unidad 1: Conceptualización de la manipulación de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>Unidad 2: Áreas de higiene personal</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.

	<p>Unidad 3: El autocontrol en la empresa: Sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).</p> <ul style="list-style-type: none">• 3.1. Introducción.• 3.2. Prerrequisitos.• 3.3. Consecuencias derivadas del APPCC para los manipuladores de alimentos.<ul style="list-style-type: none">• 3.3.1. Los riesgos de la contaminación cruzada.• 3.3.2. Control de temperaturas.• 3.3.3. Proceso de aprovisionamiento, transporte, recepción y almacenaje de mercancías.• 3.3.4. Proceso de Preelaboración, elaboración y servicio de alimentos y bebidas.• 3.3.5. Trazabilidad.• 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).