

Manipulación de alimentos de alto riesgo

Modalidad: curso e-Learning Duración: 25 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

OBJETIVOS

- Aplicar las técnicas adecuadas de higiene y SANIDAD alimentaria en manipulación de alimentos sobre aquellos que requieren de un tratamiento específico dada su naturaleza peligrosa y la evitación de posibles elementos contaminantes.
- Conocer los riesgos para la salud asociados al consumo de alimentos manipulados de forma incorrecta, así como los factores que contribuyen al crecimiento bacteriano, cuáles son las fuentes de contaminación y la implantación de un correcto etiquetado, su interpretación y la legislación que lo regula.
- Saber cuáles son los principios de una correcta higiene personal, el uso correcto de la indumentaria y la importancia del cuidado médico en torno a la salud del manipulador.
- Descubrir las exigencias en torno al autocontrol de las empresas alimentarias.

CONTENIDOS

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

Identificación de alimentos peligrosos y/o venenosos

Tratamiento de alimentos potencialmente peligrosos

Etiquetado de los alimentos: Interpretación

Legislación aplicable sobre etiquetado y manipulación de alimentos

Resumen

Diferenciación de áreas de higiene personal

Introducción

Asepsia: manos, boca, nariz...

Indumentaria de trabajo

Actitudes y hábitos del manipulador. Fumar, comer y mascar chicle

Heridas, rasguños, quemaduras y abscesos

Salud de los manipuladores

Reconocimientos médicos

Resumen

Aplicación del 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

Riesgos de la contaminación cruzada

Control de temperaturas

Proceso de aprovisionamiento, transporte, recepción y almacenaje de mercancías

Proceso de preelaboración, elaboración y servicio de alimentos y bebidas

Trazabilidad

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