



## **INAD052PO. Manipulación de alimentos de alto riesgo**

## **Objetivos**

---

### **□ Objetivo General**

- 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.

### **□ Objetivos Específicos**

- Proporcionar a los participantes una serie de conceptos que les permitan contextualizar la finalidad de una adecuada manipulación alimentaria.
- Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
- Concienciar de la importancia de adquirir y gestionar una serie de hábitos a la hora de trabajar con productos alimenticios con el fin de evitar consecuencias nocivas para la salud del consumidor.
- Conocer las causas que provocan intoxicaciones alimentarias.
- Conocer la importancia del etiquetado del alimento como garantía, así como la interpretación de los distintos apartados recogidos en las etiquetas.
- Dar a conocer las bases normativas y legislativas sobre las que se sustenta el ámbito de la manipulación de alimentos.
- Fomentar la importancia de ciertos hábitos y áreas de higiene personal como garantía de una óptima manipulación de alimentos.
- Inculcar a los destinatarios la importancia de su salud como manipuladores de alimentos y cómo influye en los consumidores finales.
- Entender el papel que juegan los reconocimientos médicos como garantes de la salud del trabajador y de un óptimo proceso de manipulación.

- Conocer, de forma pormenorizada, los prerequisites o PCH desarrollados en la empresa de alimentación.
- Proporcionar información sobre los procesos de limpieza y desinfección de los recursos partícipes en el proceso de tratado y manipulación.
- Aplicar los conocimientos sobre procesos relacionados con aprovisionamiento, transporte y trazabilidad.
- Concienciar de la importancia del sistema de APPCC para los profesionales de la manipulación alimentaria.
- Conocer de forma sustancial los riesgos derivados de la contaminación cruzada.
- Fomentar la importancia de una adecuada gestión higiénica de los residuos alimentarios.
- Inculcar a los destinatarios las prácticas correctas de higiene y vigilancia en los procedimientos de manipulación en la empresa.
- Dar a conocer la importancia del control vectorial aplicado a la triple D (Desinfección, desinsectación y desratización).

## Contenidos

INAD052PO. Manipulación de alimentos de alto riesgo	Tiempo estimado
<p><b>Unidad 1:</b> Conceptualización de la manipulación de alimentos. Áreas de higiene personal.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceptualización de la manipulación de alimentos. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos por manipulación incorrecta.</li> <li>○ Alteración y contaminación.</li> <li>○ Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.</li> <li>○ Fuentes de contaminación de los alimentos.</li> <li>○ Etiquetado de los alimentos: interpretación.</li> <li>○ Legislación aplicable sobre etiquetado y manipulación de alimentos.</li> </ul> </li> <li>• Áreas de higiene personal <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Manos.</li> <li>○ Boca y nariz.</li> <li>○ Indumentaria de trabajo.</li> <li>○ Fumar, comer y mascar chicle.</li> <li>○ Heridas, rasguños y abscesos.</li> <li>○ La salud de los manipuladores.</li> <li>○ Reconocimientos médicos.</li> </ul> </li> </ul>	8,50 horas
Cuestionario de Autoevaluación UA 01	30 minutos
Tiempo total de la unidad	9 horas
<p><b>Unidad 2:</b> El autocontrol en la empresa: sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introducción.</li> <li>• Prerrequisitos. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Documentación y registro del APPCC.</li> </ul> </li> <li>• Consecuencias derivadas del APPCC para los manipuladores de alimentos. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Implementación del APPCC.</li> <li>○ El manipulador de alimentos de mayor riesgo.</li> <li>○ Los riesgos de la contaminación cruzada.</li> <li>○ Hábitos preventivos para evitar la contaminación cruzada.</li> <li>○ Control de temperaturas.</li> <li>○ Modelo de registro de control de temperaturas.</li> <li>○ Plan de control de agua en APPCC.</li> </ul> </li> </ul>	12,50 horas

<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Proceso de aprovisionamiento, transporte, recepción y almacenaje de mercancías.</li> <li>○ Buenas prácticas en el transporte de alimentos.</li> <li>○ Proceso de preelaboración, elaboración y servicio de alimentos y bebidas.</li> <li>○ Trazabilidad.</li> <li>• Limpieza y desinfección: instalaciones, maquinaria, equipos y utillaje.</li> <li>• Control vectorial: desinfección, desinsectación y desratización (DDD).</li> <li>• Gestión higiénica de residuos alimentarios. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Prácticas incorrectas e impacto ambiental en la gestión de los residuos.</li> </ul> </li> <li>• Cumplimiento de las instrucciones de trabajo en los procedimientos operativos empresa (guía de prácticas correctas de higiene de la empresa).</li> <li>• El factor humano dentro del APPCC.</li> </ul>	
Cuestionario de Autoevaluación UA 02	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>13 horas</b>
Examen final	<b>1 hora</b>
<b>2 unidades</b>	<b>23 horas</b>