

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

### 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.

### CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTUALIZACIÓN DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. 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. Etiquetado de los alimentos: Interpretación. Legislación aplicable sobre etiquetado y manipulación de alimentos. UNIDAD DIDÁCTICA 2. ÁREAS DE HIGIENE PERSONAL Manos. Boca, nariz. Indumentaria de trabajo. Fumar, comer y mascar chicle. Heridas, rasguños y abscesos. La salud de los manipuladores. Reconocimientos médicos. UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL AUTOCONTROL EN LA EMPRESA: SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC). Introducción. Prerrequisitos. Consecuencias derivadas del APPCC para los manipuladores de alimentos. - Los 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 empresa (Guía de prácticas correctas de higiene de la empresa).

