

INAD052PO MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO



180,00 € - 250,00 €

Este Curso INAD052PO MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Industrias alimentarias. Con este CURSO INAD052PO MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y 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.

Categorías: [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Industrias Alimentarias](#) |

INFORMACIÓN

Duración	25 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTUALIZACIÓN DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos por manipulación incorrecta.
2. Alteración y contaminación.
3. Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
4. Fuentes de contaminación de los alimentos.
5. Etiquetado de los alimentos: Interpretación.
6. Legislación aplicable sobre etiquetado y manipulación de alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ÁREAS DE HIGIENE PERSONAL

1. Manos.
2. Boca, nariz.
3. Indumentaria de trabajo.
4. Fumar, comer y mascar chicle.

5. Heridas, rasguños y abscesos.
6. La salud de los manipuladores.
7. Reconocimientos médicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL AUTOCONTROL EN LA EMPRESA: SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC).

1. Introducción.
2. Prerrequisitos.
3. Consecuencias derivadas del APPCC para los manipuladores de alimentos.
4. - Los riesgos de la contaminación cruzada.
5. - Control de temperaturas.
6. - Proceso de aprovisionamiento, transporte, recepción y almacenaje de mercancías.
7. - Proceso de Preelaboración, elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
8. - Trazabilidad.
9. Limpieza y desinfección: Instalaciones, maquinaria, equipos y utillaje.
10. Control vectorial: Desinfección, desinsectación y desratización (DDD)
11. Gestión higiénica de residuos alimentarios.
12. Cumplimiento de las instrucciones de trabajo en los procedimientos operativos empresa (Guía de prácticas correctas de higiene de la empresa).