

I N A D O 5 2 P O

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

25h



Higiene personal, sistema APPCC, limpieza, desinfección y cumplimiento de normativas

Objetivos

- Riesgos y consecuencias de la manipulación incorrecta de alimentos.
- Prácticas de higiene personal y normativas.
- Sistema APPCC: Análisis de peligros y puntos críticos de control.
- Limpieza, desinfección y control de vectores en instalaciones.
- Cumplimiento de normativas y prácticas correctas en la gestión de residuos alimentarios.



Temario

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.



Inscríbete. ¡Plazas limitadas!

www.emprendecastellon.com

I N A D O 5 2 P O

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

25h



Higiene personal, sistema APPCC, limpieza, desinfección y cumplimiento de normativas

Temario

- Fuentes de contaminación de los alimentos.
- Etiquetado de los alimentos: Interpretación.
- Legislación aplicable sobre etiquetado y manipulación de alimentos.

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.

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.



Inscríbete. ¡Plazas limitadas!

www.emprendecastellon.com

I N A D O 5 2 P O

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

25h



Higiene personal, sistema APPCC, limpieza, desinfección y cumplimiento de normativas

Temario

- 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).



Inscríbete. ¡Plazas limitadas!

www.emprendecastellon.com