



## **INAD0002. Manipulación de alimentos de alto riesgo**

## **Objetivos**

### **□ Objetivo General**

- 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.

### **□ Objetivos Específicos**

- Aplicar las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en manipulación de alimentos sobre aquellos que requieren de un tratamiento específico dada su naturaleza y la evitación de posibles elementos contaminantes.

## Contenidos

INAD0002. Manipulación de alimentos de alto riesgo	Tiempo estimado
<p><b>Unidad 1:</b> Conceptualización de la manipulación de alimentos. Áreas de higiene personal.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conceptualización de la manipulación de alimentos.             <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos por manipulación incorrecta.</li> <li>1.2. Alteración y contaminación.</li> <li>1.3. Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.</li> <li>1.4. Fuentes de contaminación de los alimentos.</li> <li>1.5. Identificación de alimentos peligrosos y/o venenosos.</li> <li>1.6. Tratamiento de alimentos potencialmente peligrosos.</li> <li>1.7. Etiquetado de los alimentos: interpretación.</li> <li>1.8. Legislación aplicable sobre etiquetado y manipulación de alimentos.</li> </ol> </li> <li>2. Diferenciación de áreas de higiene personal.             <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Manos.</li> <li>2.2. Boca y nariz.</li> <li>2.3. Indumentaria de trabajo.</li> <li>2.4. Fumar, comer y mascar chicle.</li> <li>2.5. Heridas, rasguños y abscesos.</li> <li>2.6. La salud de los manipuladores.</li> <li>2.7. Reconocimientos médicos.</li> </ol> </li> </ol>	
Cuestionario de Autoevaluación UA 01	<b>30 minutos</b>
Actividad de Evaluación UA 01	<b>1 hora</b>
Tiempo total de la unidad	<b>10 horas</b>
<p><b>Unidad 2:</b> Aplicación del autocontrol en la empresa sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aplicación del autocontrol en la empresa sistema de análisis de peligros puntos de control críticos (APPCC).</li> <li>2. Prerrequisitos.             <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Documentación y registro del APPCC.</li> </ol> </li> <li>3. Consecuencias derivadas del APPCC para los manipuladores de alimentos.             <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. Implementación del APPCC.</li> <li>3.2. El manipulador de alimentos de mayor riesgo.</li> <li>3.3. Los riesgos de la contaminación cruzada.</li> <li>3.4. Hábitos preventivos para evitar la contaminación cruzada.</li> </ol> </li> </ol>	

<p>3.5. Control de temperaturas.</p> <p>3.6. Modelo de registro de control de temperaturas.</p> <p>3.7. Plan de control de agua en APPCC.</p> <p>3.8. Proceso de aprovisionamiento, transporte, recepción y almacenaje de mercancías.</p> <p>3.9. Buenas prácticas en el transporte de alimentos.</p> <p>3.10. Proceso de preelaboración, elaboración y servicio de alimentos y bebidas.</p> <p>3.11. Trazabilidad.</p> <p>4. Limpieza y desinfección: instalaciones, maquinaria, equipos y utillaje.</p> <p>5. Control vectorial: desinfección, desinsectación y desratización (DDD).</p> <p>6. Gestión higiénica de residuos alimentarios.</p> <p>6.1. Prácticas incorrectas e impacto ambiental en la gestión de los residuos.</p> <p>7. Cumplimiento de las instrucciones de trabajo en los procedimientos operativos empresa (guía de prácticas correctas de higiene de la empresa).</p> <p>8. El factor humano dentro del APPCC.</p> <p>9. Habilidades de gestión, personales y sociales.</p> <p>9.1. Asimilación de la importancia de una gestión adecuada de los tipos de medidas higiénicas a tomar para el cuidado y prevención del bienestar alimenticio.</p> <p>9.2. Asimilación de la importancia de realizar un adecuado tratamiento de aquellos alimentos que por su naturaleza puedan suponer un riesgo para la salud de las personas.</p>	
Cuestionario de Autoevaluación UA 02	<b>30 minutos</b>
Actividad de Evaluación UA 02	<b>1 hora</b>
Tiempo total de la unidad	<b>14 horas</b>
Examen final	<b>1 hora</b>
<b>2 unidades</b>	<b>25 horas</b>