



Manipulación de alimentos de alto riesgo



Teleformación



25 Horas



100%

Subvencionado

En este **curso gratis de Manipulación de alimentos de alto riesgo**, veremos como asegurarnos del tratamiento adecuado de alimentos con altas probabilidades de contaminación.

“Learn different, learn with us.”



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 (INAD052PO):

1. CONCEPTUALIZACIÓN DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
 - 1.1. Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos por manipulación incorrecta.
 - 1.2. Alteración y contaminación.
 - 1.3. Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
 - 1.4. Fuentes de contaminación de los alimentos.
 - 1.5. Etiquetado de los alimentos: Interpretación.
 - 1.6. Legislación aplicable sobre etiquetado y manipulación de alimentos.

2. ÁREAS DE HIGIENE PERSONAL
 - 2.1. Manos.
 - 2.2. Boca, nariz.
 - 2.3. Indumentaria de trabajo.
 - 2.4. Fumar, comer y mascar chicle.
 - 2.5. Heridas, rasguños y abscesos.
 - 2.6. La salud de los manipuladores.
 - 2.7. Reconocimientos médicos.

3. EL AUTOCONTROL EN LA EMPRESA: SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC).
 - 3.1. Introducción.
 - 3.2. Prerrequisitos.
 - 3.3. Consecuencias derivadas del APPCC para los manipuladores de alimentos.
 - 3.3.1. Los riesgos de la contaminación cruzada.
 - 3.3.2. Control de temperaturas.
 - 3.3.3. Proceso de aprovisionamiento, transporte, recepción y almacenaje de mercancías.
 - 3.3.4. Proceso de Preelaboración, elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
 - 3.3.5. Trazabilidad.
 - 3.4. Limpieza y desinfección: Instalaciones, maquinaria, equipos y utillaje.
 - 3.5. Control vectorial: Desinfección, desinsectación y desratización (DDD)
 - 3.6. Gestión higiénica de residuos alimentarios.
 - 3.7. Cumplimiento de las instrucciones de trabajo en los procedimientos operativos empresa (Guía de prácticas correctas de higiene de la empresa).



Requisitos para realizar el Curso

El curso está 100% subvencionado (**gratuito**) para **trabajadores por cuenta propia (autónomos)** o **trabajadores por cuenta ajena** de los sectores:

- Hostelería, Agencias de viajes, Alquiler de vehículos con y sin conductor, Transporte de viajeros por carretera, Transporte aéreo, Empresas organizadoras del juego del Bingo, Elaboradores de productos cocinados para su venta a domicilio.

También pueden realizar este curso los trabajadores que se encuentren **afectados por un ERTE** en vigor.

Este curso pertenece a la convocatoria de formación Nacional 2021.

Realizando con éxito el curso, conseguirás un **diploma acreditativo** de la realización del curso.

¡Contacta con nosotros y te informaremos!



955 10 01 25



627 85 76 96



hola@miscursosyformacion.com