

El presente curso tiene por objetivo capacitar al alumno para establecer un sistema de autocontrol que garantice la seguridad alimentaria minimizando cualquier mínimo riesgo posible y/o ejecutando las medidas correctoras necesarias.

Al finalizar el alumno será capaz de:

- Entender conceptos relacionados con la seguridad e higiene alimentaria, llevar a cabo unas correctas prácticas de manipulación de alimentos y conocer e identificar los principales agentes contaminantes.
- Conocer las diferencias entre alteración y contaminación de los alimentos así como las causas y consecuencias derivadas.
- Conocer las principales enfermedades de transmisión alimentaria así como sus causas y distinguir entre intoxicación e infección alimentaria y su tratamiento.
- Entender qué es un Sistema de Análisis de Puntos Críticos (Sistema APPCC), y cómo llevar a cabo su implantación.

UNIDAD 1. LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. CONCEPTOS BÁSICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1.1. Higiene alimentaria
 - 1.2. Medidas de control de higiene alimentaria
 - 1.3. Prácticas deficientes en el ámbito de la higiene alimentaria
 - 1.4. Seguridad alimentaria y sus repercusiones
- ##### 2. SISTEMA APPCC
- 2.1. Historia del APPCC
 - 2.2. Conceptos básicos de APPCC

UNIDAD 2. ETAPAS PREVIAS

1. Equipo Encargado de APPCC
2. Descripción del producto e identificación del uso final
3. Definición del Diagrama de Flujo
4. Verificación in situ del diagrama de flujo

UNIDAD 3. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y SU ANÁLISIS. PUNTOS DE CONTROL

1. Presencia de peligros
2. Determinación de los puntos de control
3. Establecimiento de límites críticos
4. Establecimiento de sistema de vigilancia
5. Establecimiento de medidas correctoras

UNIDAD 4. REQUISITOS PREVIOS PARA LA IMPLANTACIÓN DEL APPCC

1. Control del agua potable
2. Control de plagas: desratización y desinsectación
3. Control de las condiciones de higiene en los establecimientos, instalaciones, enseres y equipos
4. Trazabilidad y Control de Proveedores
5. Formación de los manipuladores
6. Control de residuos

UNIDAD 5. SISTEMA DE VERIFICACIÓN, DOCUMENTACIÓN Y REGISTRO

1. Sistema de verificación
2. Sistema de documentación y registro

UD 6. IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA APPCC

1. Generalidades a tener en cuenta para la implantación del sistema appcc
2. Implantación de los 7 principios
3. Implantación de planes: prácticas correctas de higiene