

**SEGURIDAD ALIMENTARIA: SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y
PUNTOS CRÍTICOS Y DE CONTROL (APPCC)**

Código: FCE_015

Duración: 56 horas

OBJETIVOS:

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.

CONTENIDOS:

UNIDAD 1. HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

1.1. Introducción.

1.2. Higiene y seguridad alimentaria, ¿qué son?

1.2.1. Higiene alimentaria.

1.2.2. Medidas de control de higiene alimentaria.

1.2.3. Prácticas deficientes en el ámbito de la higiene alimentaria.

1.2.4. Seguridad alimentaria.

1.3. La cadena alimentaria.

1.3.1. Los agentes que intervienen en la cadena alimentaria.

1.4. El manipulador de alimentos.

1.4.1. Normas básicas que debe seguir un manipulador de alimentos.

1.4.2. Higiene personal.

1.4.3. ¿Cómo se deben lavar las manos?

1.5. Responsabilidades del manipulador de alimentos.

1.5.1. Responsabilidad de los manipuladores de alimentos.

1.6. Motivos por los que se pueden contaminar los alimentos.

1.6.1. Químicos.

1.6.2. Físicas.

1.6.3. Biológicos.

1.7. Contaminación cruzada. ¿Qué es?

1.8. Como colocar los productos en el frigorífico.

Resumen.

UNIDAD 2. SALUBRIDAD DE LOS ALIMENTOS: CONTAMINACION Y ALTERACIÓN.

2.1 Introducción.

2.2 Salubridad de los alimentos.

2.3 Contaminación de alimentos.

2.3.1 Tipos de contaminación.

2.3.2 Fuentes de contaminación.

2.4 Alteración de alimentos.

Resumen.

UNIDAD 3. ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA (ETA)

3.1. Introducción.

3.2. Conceptos y definición.

3.3. Principales causas de aparición de una ETA.

3.4. Clasificación de las enfermedades de transmisión alimentaria.

3.4.1. Infecciones alimentarias.

3.4.2. Intoxicaciones alimentarias.

3.5. Prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria.

Resumen.

UNIDAD 4. INTRODUCCIÓN Y PRINCIPIOS AL SISTEMA APPCC

4.1. Introducción.

4.2. Antecedentes históricos.

4.3. Introducción y conceptos básicos.

4.4. El plan de análisis de peligros y puntos de control críticos.

4.5. Principios del sistema APPCC.

Resumen.

UNIDAD 5. FASES PREVIAS AL DISEÑO APPCC.

5.1. Introducción.

5.2. Fases previas al diseño del APPCC.

5.2.1. Fases previas: formación del equipo de trabajo de APPCC.

5.2.2. Fases previas: descripción de los productos y actividades.

5.2.3. Fases previas: creación de un diagrama de flujos.

5.2.4. Verificación de nuestros diagramas de flujos.

5.3. Requisitos previos a la implantación del sistema de APPCC.

5.3.1. Introducción a los planes de implantación de APPCC.

Resumen.

UNIDAD 6. IMPLANTACIÓN APPCC.

6.1. Introducción.

6.2. Implantación de los 7 principios.

6.2.1. Fase 5 / Principio 1: Realizar el análisis de peligros y determinar las medidas preventivas.

6.2.2. Fase 6 / Principio 2: Identificar los puntos de control críticos (PCC)

6.2.3. Fase 7 / Principio 3: Establecer límites críticos para cada PCC.

6.2.4. Fase 8 / Principio 4: Establecer un sistema de supervisión o vigilancia.

6.2.5. Fase 9 / Principio 5: Establecer las acciones correctoras.

6.2.6. Fase 10 / Principio 6: Comprobación del sistema.

6.2.7. Fase 11 / Principio 7: Establecimiento de un sistema de documentación y registro.

6.3. Implantación de planes: prácticas correctas de higiene.

6.3.1. Diseño higiénico de los locales, equipos y utensilios.

6.3.2. Plan de mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios.

6.3.3. Guía prácticas correctas de higiene y manipulación.

6.3.4. Plan de limpieza y desinfección.

6.3.5. Plan de Gestión de Residuos.

6.3.6. Plan de control de Plagas.

6.3.7. Plan de Control de agua de abastecimiento.

6.3.8. Plan de Control de proveedores.

6.3.9. Plan de trazabilidad.

6.3.10. Plan de formación de manipuladores.

RESUMEN.

BIBLIOGRAFÍA.

GLOSARIO.