
PROGRAMA FORMATIVO

Seguridad y Manipulación en la Alimentación

Código: 3615

- **Modalidad:** Distancia
- **Duración:** 80 horas
- **Objetivos:**

Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC

Con este material se pretende obtener una idea general del proceso del alimento desde su cultivo hasta el consumo, adquirir conocimientos de trazabilidad, aprendizaje del sistema APPCC, la identificación de los puntos de control críticos para poder prevenir posibles dificultades.

Además se adquirirán los conocimientos necesarios para implantar y mantener este sistema, utilizando sistemas de vigilancia, registros, etc.

Legionela. Operaciones de mantenimiento higiénico-sanitario de las instalaciones de riesgo

Conocer los conceptos relacionados con la legionela, el marco normativo que la regula, así como las prácticas de limpieza y desinfección, todo lo relacionado con los productos químicos, uso, registro, al macenaje.

Adquirir un método de trabajo eficaz que sirva para identificar peligros y prevenirlos, corregir actuaciones peligrosas, así como todo lo relacionado con el mantenimiento eficaz de las instalaciones citadas.

Manipulador de Alimentos

Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios.

Fomentar la concienciación de prácticas saludables en la manipulación de estos productos.

Formar para una buena práctica de limpieza, higiene, etc.

Mejorar en la manipulación responsable y de calidad a través del sistema APPCC.

- **Contenidos:**

SEGURIDAD ALIMENTARIA. SISTEMA APPCC

Fundamentos de la Seguridad Alimentaria

Introducción. Qué se entiende por seguridad alimentaria. La cadena alimentaria: "del campo a la mesa". ¿Qué se entiende por trazabilidad?

Introducción al Análisis de Peligros y Puntos de Control

Introducción. Origen del sistema APPCC. Razones para implantar un sistema APPCC. Beneficios e inconvenientes. Principios del APPCC.

Introducción a los Peligros. Importancia y Control

Los peligros y su importancia. Tipos de peligros. Puntos de control críticos y medidas de control. Anexo: Ejemplo práctico de control de peligros.

Etapas de un Sistema APPCC

¿Qué es el plan APPCC? Selección de un equipo multidisciplinar (equipo APPCC). Definir los términos de referencia. Descripción del producto. Identificación del uso esperado del producto. Elaboración de un diagrama de flujo (descripción del proceso de fabricación). Verificar "in situ" el diagrama de flujo. Identificar los peligros asociados a

PROGRAMA FORMATIVO

cada etapa y las medidas de control. Identificación de los puntos de control críticos (PCC). Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico. Establecer un sistema de vigilancia de los PCCs. Establecer las acciones correctoras. Verificar el sistema. Revisión del sistema. Documentación y registro. Anexo. Caso práctico.

Planes Generales de Higiene en las Empresas Alimentarias

Introducción. Diseño de planes generales de higiene.

Implantación y Mantenimiento de un Sistema APPCC

Introducción. Requisitos para la implantación. Equipo para la implantación. Sistemas de vigilancia. Registro de datos. Instalaciones y equipos. Mantenimiento de un sistema APPCC.

Glosario