

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