

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.

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. HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN

- 1.1 Higiene y seguridad alimentaria, ¿qué son?
  - 1.1.1. Higiene alimentaria
  - 1.1.2. Medidas de control de higiene alimentaria
  - 1.1.3. Prácticas deficientes en el ámbito de la higiene alimentaria
  - 1.1.4. Seguridad alimentaria
- 1.2 La cadena alimentaria
  - 1.2.1. Los agentes que intervienen en la cadena alimentaria
- 1.3 El manipulador de alimentos
  - 1.3.1. Normas básicas que debe seguir un manipulador de alimentos
  - 1.3.2. Higiene personal
  - 1.3.3. ¿Cómo se deben lavar las manos?
- 1.4 Responsabilidades del manipulador de alimentos
- 1.5 Motivos por los que se pueden contaminar los alimentos
  - 1.5.1. Químicos
  - 1.5.2. Físicos.
  - 1.5.3. Biológicos
- 1.6 Contaminación cruzada. ¿Qué es?
- 1.7 Cómo colocar los productos en el frigorífico

### UNIDAD 2. SALUBRIDAD DE LOS ALIMENTOS: CONTAMINACIÓN Y ALTERACIÓN

- 2.1 Salubridad de los alimentos
- 2.2 Contaminación de alimentos
  - 2.2.1. Tipos de contaminación
  - 2.2.2. Fuentes de contaminación
- 2.3 Alteración de alimentos

### UNIDAD 3. ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA (ETA)

- 3.1 Conceptos y definiciones
- 3.2 Principales causas de aparición de una ETA
- 3.3 Clasificación de las enfermedades de transmisión alimentaria
  - 3.3.1. Infecciones alimentarias
  - 3.3.2. Intoxicaciones alimentarias
- 3.4 Prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria

### UNIDAD 4. INTRODUCCIÓN Y PRINCIPIOS AL SISTEMA APPCC

- 4.1 Antecedentes históricos
- 4.2 Introducción y conceptos básicos
- 4.3 El plan de análisis de peligros y puntos de control críticos
- 4.4 Principios del sistema APPCC
- 4.5. Archivo multimedia: "Principios básicos del Sistema de APPCC"

UNIDAD 5. FASES PREVIAS AL DISEÑO DEL APPCC

- 5.1 Fases previas al diseño del APPCC
  - 5.1.1. Fases previas: formación del equipo de trabajo de APPCC
  - 5.1.2. Fases previas: descripción de los productos y actividades
  - 5.1.3. Fases previas: creación de un diagrama de flujos
  - 5.1.4. Verificación de nuestros diagramas de flujos
- 5.2 Requisitos previos a la implantación del sistema APPCC
  - 5.2.1. Introducción a los Planes de Implantación de APPCC.

UNIDAD 6. IMPLANTACIÓN APPCC

- 6.1 Implantación de los 7 principios
  - 6.1.1. Fase 5 / Principio 1: Realizar el análisis de peligros y determinar las medidas preventivas
  - 6.1.2. Fase 6 / Principio 2: Identificar los puntos de control críticos (PCC)
  - 6.1.3. Fases 7 / Principios 3: Establecer límites críticos para cada PCC
  - 6.1.4. Fase 8 / Principio 4: Establecer un sistema de supervisión o vigilancia
  - 6.1.5. Fase 9 / Principio 5: Establecer las acciones correctoras
  - 6.1.6. Fase 10 / Principio 6: Comprobación del sistema
  - 6.1.7. Fase 11 / Principio 7: Establecimiento de un sistema de documentación y registro
- 6.2 Implantación de planes: prácticas correctas de higiene
  - 6.2.1. Diseño higiénico de los locales, equipos y utensilios
  - 6.2.2. Plan de mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios
  - 6.2.3. Guía prácticas correctas de higiene y manipulación
  - 6.2.4. Plan de limpieza y desinfección
  - 6.2.5. Plan de Gestión de Residuos
  - 6.2.6. Plan de control de Plagas
  - 6.2.7. Plan de Control de agua de abastecimiento
  - 6.2.8. Plan de Control de proveedores
  - 6.2.9. Plan de trazabilidad
  - 6.2.10. Plan de formación de manipuladores
  - 6.2.11. Archivo multimedia: "Pasos en la implantación de un Sistema APPCC"