

PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS DE

HIGIENE HORAS: 30

DESCRIPCIÓN:

En este curso se va a desarrollar el contenido sobre Programas de Prerrequisitos de Higiene, permitiendo al alumnado adquirir los hábitos correctos, el conocimiento y las competencias necesarias para aproximarse a la importancia del estudio relativo a la seguridad alimentaria. En particular, con el fin de identificar y modificar los posibles peligros, malos hábitos y comportamientos inadecuados que se pueden encontrar en las fases de producción, proceso, venta y consumo de alimentos. De igual modo, se alcanzará un camino de éxito hacia el cumplimiento de la normativa que regula tal ámbito y un acercamiento al Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), utilizado por la industria alimentaria.

OBJETIVOS:

- Adquirir y conocer conceptos básicos sobre la seguridad alimentaria, además de sus repercusiones.
- Conocer los sistemas APPCC (Análisis de peligros y puntos de control críticos) los principios sobre los que se rige así como las directrices a seguir para la aplicación del mismo.
- Conocer y adquirir buenas prácticas, tanto en el ámbito profesional como personal, para conseguir una correcta manipulación de los alimentos.
- Conocer la normativa que regula al ámbito alimenticio.
- Adquirir buenas prácticas para controlar la presencia de alérgenos en el ámbito de la restauración.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL CURSO

- Conocer los diferentes planes de control en la manipulación de los alimentos.
- Reflexionar acerca de la importancia de tomar medidas preventivas en el momento de la manipulación de los alimentos.
- Conocer las propiedades de los alimentos y las causas que provocan su modificación debido a la alteración o contaminación de los mismos.
- Conocer los tipos de toxiinfecciones así como sus efectos, modos de aparición, control, etc.
- Descubrir y asimilar los conceptos básicos sobre los peligros potenciales a los que se encuentran expuestas las personas.
- Conocer las responsabilidades de todos los agentes implicados en la manipulación de alimentos.
- Conocer la legislación vigente en materia de alérgenos.

CONTENIDOS:

CAPÍTULO 1. La seguridad alimentaria.

- Historia de la seguridad alimentaria.
- Repercusiones de la seguridad alimentaria.
- Sistema APPCC (Análisis de peligros y puntos de control críticos).

CAPÍTULO 2. Requisitos previos de higiene.

- Control sobre agua potable.
- Control de plagas: Desratización y Desinsectación.
- Higiene en locales, instalaciones, enseres y equipos.
- Mantenimientos.
- Importancia de la trazabilidad.
- Importancia de mantener la cadena de frío.
- Formación a manipuladores.
- Control y atención a residuos.

CAPÍTULO 3. Alteración y contaminación alimentaria.

- Causas y factores de la alteración alimentaria.
- Qué es la contaminación de los alimentos.
- Tipos de contaminación: Química y Física.
- Tipos de contaminación: Biológica.

CAPÍTULO 4. Aspectos importantes y potencialidad de peligros para personas afectadas.

- Problemas potenciales.
- Alergias e intolerancias alimentarias.
- Buenas prácticas.
- Legislación Sanitaria vigente y responsabilidad.