

SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN DE PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS DE HIGIENE

HORAS: 30

DESCRIPCIÓN:

En este curso se va a desarrollar el contenido sobre Seguimiento y Verificación de 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 verificación, registro y seguimiento, utilizado en 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 los diferentes planes de control en la manipulación de los alimentos.
- Conocer la normativa que regula al ámbito alimenticio.
- Conocer el procedimiento del Sistema de Verificación para confirmar que el sistema de APPCC funciona correctamente y de un modo eficaz.
- Conocer los distintos tipos de registro de documentación.
- Adquirir buenas prácticas para controlar la presencia de alérgenos en el ámbito de la restauración.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL CURSO

- Conocer y adquirir buenas prácticas, tanto en el ámbito profesional como personal, para conseguir una correcta manipulación de los alimentos.
- 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.
- Concienciar al alumnado de la importancia de registrar toda la información.
- Descubrir y asimilar los conceptos básicos sobre los peligros potenciales a los que se encuentran expuestas las personas.
- Conocer la legislación vigente en materia de alérgenos.

- Conocer las responsabilidades de todos los agentes implicados en la manipulación de alimentos.

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 el 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. Creación de un sistema de verificación.

- Qué es verificar.
- Diferentes actividades de verificación.
- Frecuencia y Registro de verificación.
- Obligaciones legales de la verificación.

CAPÍTULO 4. Creación del sistema de documentación y registro.

- Documentación de ayuda.
- Generación de registros.
- Cómo actualizar el Sistema de Autocontrol
- Ejemplos.

CAPÍTULO 5. Aspectos importantes y potencialidad de peligros para personas afectadas.

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