

SEGURIDAD ALIMENTARIA, SEGUIMIENTO Y VERIFICACION DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL DE HIGIENE BASADO EN EL APPCC EN PANADERIAS Y PASTELERIAS

HORAS: 57

DESCRIPCIÓN:

En este curso se va a desarrollar el contenido sobre Sistema de APPCC: panaderías y pastelerías, seguimiento y verificación, 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 a la implantación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), su correcto seguimiento y su posterior verificación, utilizado en el sector de panaderías/pastelerías.

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 peligros a los que se está expuesto en la manipulación de alimentos.
- Conocer la importancia de establecer puntos críticos y operativos para cumplir con las exigencias de la normativa.
- Establecer registros que reflejen el nivel de funcionamiento del sistema en los PCC, para cumplir los requisitos del plan de APPCC.
- Adquirir pautas para un considerado registro de las desviaciones y medidas correctoras.
- Adquirir conocimiento acerca de los factores que influyen sobre los alimentos. Así como el muestreo y la preparación de muestras para el análisis microbiológico.
- Conocer las normas generales y específicas de higiene en la manipulación de alimentos. Así como las específicas en panaderías y pastelerías.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL CURSO

- Conocer las características, los miembros, las funciones, la misión y la visión de los equipos encargados del APPCC.
- Descubrir la importancia de elaborar un diagrama de flujo y sus ventajas.

- Saber analizar los peligros, establecer puntos de control y adquirir medidas de control de los mismos.
- Descubrir bibliografía de consulta para el análisis de peligros.
- Concienciar al alumnado sobre la importancia de saber identificar los distintos peligros a la hora de manipular alimentos.
- Identificar los Puntos Críticos de Control para prevenir o eliminar un peligro en la manipulación de alimentos.
- Medir el grado de eficacia con que opera el sistema en el PCC (análisis de tendencia).
- Determinar en qué momento el nivel de funcionamiento del sistema está provocando una pérdida de control en el PCC.
- Diseñar un Sistema de Vigilancia.
- Conocer los procedimientos a seguir frente a una desviación de un límite crítico, así como descubrir la necesidad de aplicar las medidas correctoras pertinentes.
- 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.
- Conocer las propiedades de los alimentos y las causas que provocan su modificación debido a la alteración o contaminación de los mismos.

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. Etapas previas.

- Equipo encargado de APPCC.
- Descripción del producto e identificación del uso final.
- Definición del diagrama de flujo.

CAPÍTULO 3. Identificación de peligros, el análisis de peligros.

- Posibles peligros.
- Fuentes de información para el análisis de peligros.
- Análisis de Peligros.
- Medidas de Control.

CAPÍTULO 4. Determinación de los puntos de control.

- Puntos Críticos de Control (PCC)
- Examen de los peligros identificados.
- Identificación de Puntos Críticos de Control (PCC).

- Parámetros de Vigilancia y Control de Puntos Críticos de Control (PCC).

CAPÍTULO 5. Establecimiento de límites críticos.

- Límites críticos.
- Límites operativos.

CAPÍTULO 6. Establecimiento del sistema de vigilancia.

- La vigilancia.
- Diseño de un sistema de vigilancia.

CAPÍTULO 7. Establecimiento de medidas correctoras.

- Establecimiento de medidas correctoras.
- Procedimientos para adoptar medidas correctoras.

CAPÍTULO 8. Establecimiento del sistema de verificación.

- Verificación.
- Descripción de las actividades de verificación.
- Frecuencia y Registros de verificación.
- Verificación oficial.

CAPÍTULO 9. Establecimiento de un sistema de documentación y registro.

- Documentos de apoyo.
- Registros generados.
- Documentación para mantener actualizado el Sistema de Autocontrol.
- Ejemplos de formato de registros.

CAPÍTULO 10. Sector panaderías/pastelerías.

- Prácticas correctas de higiene.
- Prácticas de higiene en pastelerías y panaderías.
- Características de los alimentos.

CAPÍTULO 11. El papel del análisis microbiológico en la seguridad alimentaria.

- Alteración de los alimentos.
- Contaminación de los alimentos.
- Contaminación Química y Física.
- Contaminación Biológica.
- Muestreo y preparación de muestras.
- Esterilización
- Factores que influyen en el crecimiento de los microorganismos sobre los alimentos.