

## SEGURIDAD ALIMENTARIA, SISTEMA DE AUTOCONTROL DE HIGIENE BASADO EN EL APPCC

**HORAS: 57**

### **DESCRIPCIÓN:**

En este curso se va a desarrollar el contenido sobre Seguridad Alimentaria: Sistema de Autocontrol de Higiene basado en el APPCC, 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 correcta implantación de un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), su 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 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.
- 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 conocimiento acerca de los factores que influyen sobre los alimentos. Así como el muestreo y la preparación de muestras para el análisis microbiológico.
- Adquirir buenas prácticas para controlar la presencia de alérgenos en el ámbito de la restauración.
- 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.

#### Objetivos específicos del curso

- Conocer las características, los miembros, las funciones, la misión y la visión de los equipos encargados de 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 los diferentes planes de control en la manipulación de los alimentos.
- 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.
- Conocer la legislación vigente en materia de alérgenos.
- Conocer los tipos de toxiinfecciones así como sus efectos, modos de aparición, control, etc.

## 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. Proceso previo

- Equipo humano encargado del APPCC.
- Denominación y uso final del producto.
- El diagrama de flujo.

## Capítulo 3. Posibles peligros y análisis de los mismos

- Tipología de peligros.
- Referencias bibliográficas para el análisis de peligros.
- El análisis.
- Acciones de Control.

## Capítulo 4. Identificación de puntos de control

- Importancia de delimitar los Puntos Críticos de Control (PCC).
- Examen y árbol de decisiones.
- Aspectos importantes de los Puntos Críticos de Control (PCC).
- Medidas de Vigilancia y Control de Puntos Críticos de Control (PCC).

## Capítulo 5. Creación de límites críticos

- Los límites críticos.
- Los límites operativos.
- Capítulo 6. Creación de un sistema de vigilancia
- Vigilancia.
- Diseñar el método de vigilancia.

## Capítulo 7. Creación de medidas correctoras

- Cómo crear medidas correctoras.
- Cómo proceder para adoptar medidas correctoras.

## Capítulo 8. 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 9. Creación de un sistema de verificación

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

## Capítulo 10. Creación del sistema de documentación y registro

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

## Capítulo 11. Alteración y contaminación alimentaria

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

## Capítulo 12. Aspectos importantes y potencialidad de peligros para personas afectadas

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