

PROGRAMA DE PRERREQUISITOS DE HIGIENE

Modalidad: Teleformación

Horas: 30 Horas

Objetivos Generales:

- 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:

- 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)
Historia
Concepto
Principios del sistema de APPCC
Directrices para la aplicación de APPCC

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. 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
Factores
Toxiinfecciones

CAPÍTULO 4. ASPECTOS IMPORTANTES Y POTENCIALIDAD DE PELIGROS PARA PERSONAS AFECTADAS

Problemas potenciales
Alergias e intolerancias alimentarias
Buenas prácticas
Legislación sanitaria vigente y responsabilidad