



TÍTULO: Programas de prerequisites de higiene

DURACIÓN: 30 H

■ 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

- 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.