



TÍTULO: Seguimiento y Verificación de Programas de Prerrequisitos 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 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

- 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.