

## SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN DE PROGRAMAS 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 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)  
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. CREACIÓN DE UN SISTEMA DE VERIFICACIÓN

- Qué es verificar
- Diferentes actividades de verificación
- Validación
- Auditorias
- Calibración del equipo
- Toma de muestras y análisis de las mismas
- 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