



TÍTULO: Seguridad Alimentaria: Seguimiento y Verificación del Sistema de Autocontrol de Higiene basado en el APPCC en panaderías y pastelerías

DURACIÓN: 57 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 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.
- Adquirir conocimiento acerca de los factores que influyen sobre los alimentos. Así como el muestreo y la preparación de muestras para el análisis microbiológico.
- Conocer las normas generales y específicas de higiene en la manipulación de alimentos. Así como las específicas en panaderías y pastelerías.

■ OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer las características, los miembros, las funciones, la misión y la visión de los equipos encargados del 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 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.

■ CONTENIDOS

- **Capítulo 1. La seguridad alimentaria.**
 - o Historia de la seguridad alimentaria.
 - o Repercusiones de la seguridad alimentaria.
 - o Sistema APPCC (Análisis de peligros y puntos de control críticos).
- **Capítulo 2. Etapas previas.**
 - o Equipo encargado de APPCC.
 - o Descripción del producto e identificación del uso final.
 - o Definición del diagrama de flujo.
- **Capítulo 3. Identificación de peligros, el análisis de peligros.**
 - o Posibles peligros.
 - o Fuentes de información para el análisis de peligros.
Análisis de Peligros.
 - o Medidas de Control.
- **Capítulo 4. Determinación de los puntos de control.**
 - o Puntos Críticos de Control (PCC)
 - o Examen de los peligros identificados.
Identificación de Puntos Críticos de Control (PCC).
 - o Parámetros de Vigilancia y Control de Puntos Críticos de Control (PCC).
- **Capítulo 5. Establecimiento de límites críticos.**
 - o Límites críticos.
 - o Límites operativos.
- **Capítulo 6. Establecimiento del sistema de vigilancia.**
 - o La vigilancia.
 - o Diseño de un sistema de vigilancia.
- **Capítulo 7. Establecimiento de medidas correctoras.**
 - o Establecimiento de medidas correctoras.
 - o Procedimientos para adoptar medidas correctoras.
- **Capítulo 8. Establecimiento del sistema de verificación.**
 - o Verificación.
 - o Descripción de las actividades de verificación.
 - o Frecuencia y Registros de verificación.
 - o Verificación oficial.



- **Capítulo 9. Establecimiento de un sistema de documentación y registro.**
Documentos de apoyo.
 - Registros generados.
 - Documentación para mantener actualizado el Sistema de Autocontrol.
 - Ejemplos de formato de registros.
- **Capítulo 10. Sector panaderías/pastelerías.**
 - Prácticas correctas de higiene.
 - Prácticas de higiene en pastelerías y panaderías.
 - Características de los alimentos.
- **Capítulo 11. El papel del análisis microbiológico en la seguridad alimentaria.**
Alteración de los alimentos.
 - Contaminación de los alimentos.
 - Contaminación Química y Física.
 - Contaminación Biológica.
 - Muestreo y preparación de muestras.
Esterilización.
 - Factores que influyen en el crecimiento de los microorganismos sobre los alimentos.