

SEGURIDAD ALIMENTARIA: SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL DE HIGIENE BASADO EN APPCC

Modalidad: Teleformación

Horas: 57 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 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.
- 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 conocimiento acerca de los factores que influyen sobre los alimentos. Así como el muestreo y la preparación de muestras para el análisis microbiológico.
- Adquirir buenas prácticas para controlar la presencia de alérgenos en el ámbito de la restauración.

Objetivos Específicos:

- Conocer las características, los miembros, las funciones, la misión y la visión de los equipos encargados de 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 los diferentes planes de control en la manipulación de los alimentos.
- 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.
- Conocer la legislación vigente en materia de alérgenos.
- Conocer los tipos de toxiinfecciones así como sus efectos, modos de aparición, control, etc.

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. PROCESO PREVIO

El encargado del Sistema APPCC
Descripción e identificación
El diagrama de flujo

CAPÍTULO 3. POSIBLES PELIGROS Y SU ANÁLISIS

Peligros
Fuentes de información
Análisis
Control

CAPÍTULO 4. PUNTOS DE CONTROL

Puntos Críticos de Control
Examen de peligros
Identificación
Vigilancia y Control

CAPÍTULO 5. LÍMITES CRÍTICOS

Críticos
Operativos

CAPÍTULO 6. SISTEMA DE VIGILANCIA

Vigilancia
Diseño de un sistema

CAPÍTULO 7. MEDIDAS CORRECTORAS

Medidas correctoras
Adoptar medidas correctoras

CAPÍTULO 8. 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 9. CREACIÓN DE UN SISTEMA DE VERIFICACIÓN (aparece algo de sin scorm)

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 10. CREACIÓN DEL SISTEMA DE DOCUMENTACIÓN Y REGISTRO

Documentación de ayuda

Generación de registros

Cómo actualizar el Sistema de Autocontrol

Ejemplos

CAPÍTULO 11. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Alteración de alimentos

Contaminación de alimentos

Contaminación: Química y Física

Contaminación: Biológica

Muestreo

Esterilizar

Factores influyentes en el crecimiento de microorganismos

CAPÍTULO 12. ASPECTOS IMPORTANTES Y POTENCIALIDAD DE PELIGROS PARA PERSONAS AFECTADAS

Problemas potenciales

Alergias e intolerancias alimentarias

Buenas prácticas

Legislación sanitaria vigente y responsabilidad