



**TÍTULO:** Seguridad alimentaria: seguimiento y verificación del sistema de autocontrol de higiene basado en el APPCC

**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.
- 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).
- **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**
  - Qué es verificar.
  - Diferentes actividades de verificación.
  - 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.