



TÍTULO: Seguridad alimentaria: 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.
- 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.
- 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 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 la legislación vigente en materia de alérgenos.

■ 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. Etapas previas**
 - Equipo encargado de APPCC.
 - Descripción del producto e identificación del uso final.
 - Definición del diagrama de flujo.
- **Capítulo 3. Identificación de peligros, el análisis de peligros**
 - Posibles peligros.
 - Fuentes de información para el análisis de peligros.
 - Análisis de Peligros.
 - Medidas de Control.
- **Capítulo 4. Determinación de los puntos de control**
 - Puntos Críticos de Control (PCC).
 - Examen de los peligros identificados.
 - Identificación de Puntos Críticos de Control (PCC).
 - Parámetros de Vigilancia y Control de Puntos Críticos de Control (PCC).
- **Capítulo 5. Establecimiento de límites críticos**
 - Límites críticos.
 - Límites operativos.
- **Capítulo 6. Establecimiento del sistema de vigilancia**
 - La vigilancia.
 - Diseño de un sistema de vigilancia.
- **Capítulo 7. Establecimiento de medidas correctoras**
 - Establecimiento de medidas correctoras.
 - Procedimientos para adoptar medidas correctoras.
- **Capítulo 8. Establecimiento del sistema de verificación**
 - Verificación.
 - Descripción de las actividades de verificación.
 - Frecuencia y Registros de verificación.
 - 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. Prerrequisitos de higiene**
 - Control del agua potable.
 - Control de plagas: Desratización y Desinsectación.
 - Higiene de locales, instalaciones, enseres y equipos.
 - Mantenimiento de instalaciones.
 - Trazabilidad y Proveedores.
 - Mantenimiento de la cadena de frío.
 - Formación de los manipuladores.
 - Control de residuos.
- **Capítulo 11. Sector panaderías / pastelerías**
 - Prácticas correctas de higiene.
 - Prácticas de higiene en pastelerías y panaderías.
 - Características de los alimentos.
- **Capítulo 12. Conceptos básicos y peligros potenciales para las personas afectadas**
 - Problemas potenciales para las personas.
 - Alimentos que con mayor frecuencia causan alergias e intolerancias alimentarias.
 - Buenas prácticas para evitar la presencia de alérgenos en el sector de la restauración.
 - Responsabilidades de los agentes implicados y Legislación Sanitaria vigente.