

SEGURIDAD ALIMENTARIA SIST. DE AUTOCONTROL 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

Equipo humano encargado del APPCC.
Denominación y uso final del producto.
El diagrama de flujo.

CAPÍTULO 3. POSIBLES PELIGROS Y ANÁLISIS DE LOS MISMOS

Tipología de peligros.
Referencias bibliográficas para el análisis de peligros.
El análisis.
Acciones de Control.

CAPÍTULO 4. IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS DE CONTROL

Importancia de delimitar los Punto Críticos de Control (PCC)
Examen y árbol de decisiones.
Aspectos importantes de los Puntos Críticos de Control (PCC).
Medidas de Vigilancia y Control de Puntos Críticos de Control (PCC).

CAPÍTULO 5. CREACIÓN DE LÍMITES CRÍTICOS

Los Límites críticos.
Los Límites operativos.

CAPÍTULO 6. CREACIÓN DE UN SISTEMA DE VIGILANCIA

Vigilancia.
Diseñar el método de vigilancia.

CAPÍTULO 7. CREACIÓN DE MEDIDAS CORRECTORAS

Cómo crear medidas correctoras.
Cómo proceder para 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. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA

Causas y factores de la alteración alimentaria.

Qué es la contaminación de alimentos.

Tipos de contaminación: Química y Física.

Tipos de contaminación: Biológica.

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

Problemas potenciales.

Alergias e intolerancias alimentarias.

Buenas prácticas.

Legislación sanitaria vigente y responsabilidad.