



**TÍTULO:** Seguridad alimentaria: 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.
- Conocer las propiedades de los alimentos y las causas que provocan su modificación debido a la alteración o contaminación de los mismos.
- Conocer los tipos de toxiinfecciones así como sus efectos, modos de aparición, control, etc.



## ■ 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**
  - 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**
  - o Importancia de delimitar los Puntos Críticos de Control (PCC).
  - o Examen y árbol de decisiones.
  - o Aspectos importantes de los Puntos Críticos de Control (PCC).
  - o Medidas de Vigilancia y Control de Puntos Críticos de Control (PCC).
- **Capítulo 5. Creación de límites críticos**
  - o Los límites críticos.
  - o Los límites operativos.
- **Capítulo 6. Creación de un sistema de vigilancia**
  - o Vigilancia.
  - o Diseñar el método de vigilancia.
- **Capítulo 7. Creación de medidas correctoras**
  - o Cómo crear medidas correctoras.
  - o Cómo proceder para adoptar medidas correctoras.
- **Capítulo 8. Requisitos previos de higiene**
  - o Control sobre el agua potable.
  - o Control de plagas: Desratización y Desinsectación.
  - o Higiene en locales, instalaciones, enseres y equipos.
  - o Mantenimientos.
  - o Importancia de la Trazabilidad.
  - o Importancia de mantener la cadena de frío.
  - o Formación a manipuladores.
  - o Control y atención a residuos.
- **Capítulo 9. Creación de un sistema de verificación**
  - o Qué es verificar.
  - o Diferentes actividades de verificación.
  - o Frecuencia y Registro de verificación.
  - o Obligaciones legales de la verificación.
- **Capítulo 10. Creación del sistema de documentación y registro**
  - o Documentación de ayuda.
  - o Generación de registros.
  - o Cómo actualizar el Sistema de Autocontrol.
  - o Ejemplos.
- **Capítulo 11. Alteración y contaminación alimentaria**
  - o Causas y factores de la alteración alimentaria.
  - o Qué es la contaminación de alimentos.
  - o Tipos de contaminación: Química y Física.
  - o Tipos de contaminación: Biológica.
- **Capítulo 12. Aspectos importantes y potencialidad de peligros para personas afectadas**
  - o Problemas potenciales.
  - o Alergias e intolerancias alimentarias.
  - o Buenas prácticas.
  - o Legislación Sanitaria vigente y responsabilidad.