

SEGURIDAD ALIMENTARIA. SISTEMA DE PRERREQUISITOS

Modalidad: Distancia

Objetivos:

Con este material se pretende obtener una idea general sobre los requisitos exigidos y establecidos para salvaguardar la inocuidad de los alimentos dentro de la cadena alimentaria, centrándonos en los principios del APPCC como herramienta en materia de seguridad alimentaria y el desarrollo de los programas de prerrequisitos que lo complementan. Además de obtener una visión general sobre los elementos que pueden generar peligros y producir pérdida de la inocuidad.

Contenidos:

- 1 La Seguridad Alimentaria. Introducción
 - 1.1 Consideraciones previas
 - 1.2 Repercusiones de la Seguridad Alimentaria
- 2 Sistema APPCC
 - 2.1 Historia del APPCC
- 3 Concepto de APPCC
 - 3.1 El Sistema APPCC y Definiciones
 - 3.2 Principios del Sistema de APPCC
 - 3.3 Directrices para la aplicación de APPCC
- 4 Prerrequisitos de Higiene
 - 4.1 Introducción
 - 4.2 Control del agua potable
 - 4.3 Control de plagas: desratización y desinsectación
 - 4.4 Higiene de Locales, Instalaciones, Enseres y Equipos
 - 4.5 Mantenimiento de Instalaciones
 - 4.6 Trazabilidad y Proveedores
 - 4.7 Mantenimiento de la cadena de frío
 - 4.8 Formación de los manipuladores
 - 4.9 .Control de Residuos
- 5 Alteración y Contaminación de Alimentos
 - 5.1 Alteración de los alimentos
 - 5.2 Contaminación de los alimentos
 - 5.3 Contaminación Química y Física
 - 5.4 Contaminación Biológica
- 6 Bibliografía
- 7 Test de Evaluación