



## **HOTR0046. Manipulador de alimentos y seguridad alimentaria.**

**Sku:** PIT\_HOTR0046

**Horas:** 75

**Formato:** HTML

### **OBJETIVOS**

- Aplicar las técnicas adecuadas de higiene y 38alimentaria en el puesto de trabajo.
- Conocer los conceptos básicos relacionados con la gestión de la seguridad alimentaria.
- Valorar los beneficios y ventajas de un sistema de gestión de la calidad y los principios en los que se basa.
- Estudiar las políticas de seguridad alimentaria.
- Profundizar en los conceptos organizativos de la empresa para la implantación de un SGSA.
- Identificar la legislación y normativa relacionada con la seguridad alimentaria.
- Determinar las funciones y actividades de organización y coordinación del técnico responsable de seguridad alimentaria.
- Diferenciar entre comunicación interna y comunicación externa.
- Comprender la importancia de la planificación de la comunicación para garantizar la seguridad alimentaria.
- Definir el concepto de «auditoría de inocuidad alimentaria».
- Diferenciar los tipos de auditoría que pueden realizarse.
- Definir los conceptos relacionados con la gestión por procesos.
- Identificar los requisitos que debe cumplir una secuencia de actividades para ser un proceso.
- Describir los elementos que identificar de los procesos.
- Enumerar los pasos para la adopción de un enfoque basado en procesos.
- Secuenciar los pasos del ciclo PHVA.
- Comprender la importancia de la medición y seguimiento de los procesos.
- Explicar los beneficios de la mejora continua.
- Identificar los análisis y programas que intervienen en la planificación y realización de productos alimentarios inocuos.
- Describir el contenido de los programas de prerrequisitos mínimos de higiene previos a la implantación del APPCC.
- Enumerar las etapas previas a la implantación del APPCC.
- Saber qué es la higiene alimentaria.

# CONTENIDOS

- **Módulo 01. Legislación y normativa en la seguridad alimentaria.**
  - Unidad 1: Gestión de la seguridad alimentaria.
    - Conceptos básicos de gestión.
    - Principios de la gestión de la seguridad alimentaria.
    - La seguridad alimentaria. Conceptos generales.
    - Política de seguridad alimentaria.
    - Conceptos organizativos.
    - Gestión.
    - Legislación y normativa.
  - Unidad 2: Organización de la función de seguridad alimentaria.
    - Organización y coordinación.
    - Comunicación externa e interna.
    - Auditorías.
  - Unidad 3: Aplicación de los principios de gestión por procesos.
    - Identificación de los procesos.
    - Planificación de procesos.
    - Gestión por procesos.
    - Medida de procesos.
    - Mejora de procesos.
  
- **Módulo 02. Manipulación de alimentos y seguridad alimentaria.**
  - Unidad 4: Planificación y realización de productos inocuos.
    - Planificación del diseño y desarrollo.
    - Planes o programas de prerrequisitos.
    - Etapas previas a un plan APPCC.
  - Unidad 5: Manipulación de alimentos.
    - Higiene alimentaria. Alteración y contaminación de los alimentos. Los gérmenes. Medidas de higiene personal y hábitos correctos.
    - Limpieza y desinfección.
    - Plan de limpieza y desinfección.
  - Unidad 6: Organización del entorno en la manipulación de alimentos.
    - Métodos de conservación.
    - Estudio General de las materias primas.
    - Métodos de selección y clasificación de materias primas.
  - Unidad 7: Diseño e implementación de un plan APPCC.
    - Identificación de puntos críticos de control.
    - Determinación de límites críticos.
    - Seguimiento de los puntos críticos de control.
  - Unidad 8: Implantación de un sistema de seguridad alimentaria.
    - Trazabilidad.
    - Acciones correctivas.
    - Manejo y retirada de productos no seguros.