



Manipulador de alimentos y Sistema de autocontrol APPCC.

Sku: 1144ID_PH14B04C09

Horas: 56

Formato: HTML

OBJETIVOS

- Conocer y comprender los principales conceptos relativos a la Higiene Alimentaria y las formas correctas de manipulación de alimentos.
- Adquirir conocimientos básicos sobre peligros alimentarios y las medidas preventivas para su control y prevención.
- Conocer las prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos.
- Conocer las principales enfermedades de origen alimentario y las medidas para su prevención.
- Reducir la incidencia de las enfermedades toxialimentarias.
- Concienciar a los manipuladores de su importancia dentro de la cadena alimentaria.
- Aprender los principios de seguridad alimentaria y el modelo APPCC, abarcando aspectos como el diseño e implantación de un APPCC, los prerrequisitos como parte de autocontrol, aspectos relacionados con la seguridad e higiene en la industria alimentaria, así como los residuos y contaminantes en la misma.

CONTENIDOS

- **Módulo 1. Manipulador de alimentos.**
 - Unidad 1. Introducción.
 - Unidad 2. Los riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y/o de su manipulación.
 - Introducción.
 - Enfermedades de origen alimentario.
 - Cultura alimentaria.
 - Resumen.
 - Unidad 3. Las principales causas de contaminación de alimentos y tipos de contaminantes.
 - Introducción.
 - Causas de las alteraciones de los alimentos.
 - Prevenciones de la contaminación por parte del manipulador.

- Resumen.
 - Unidad 4. Las principales causas de aparición de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria.
 - Introducción.
 - Las bacterias como principales agentes causales de las toxiinfecciones.
 - Cómo conservar los alimentos y destruir las bacterias.
 - Resumen.
 - Unidad 5. El papel de los manipuladores como responsables de la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria.
 - Introducción.
 - Hábitos del manipulador.
 - La importancia del manipulador de alimentos.
 - Resumen.
 - Unidad 6. Limpieza y desinfección. Concepto y buenas prácticas.
 - Introducción.
 - Protocolo de Limpieza y Desinfección.
 - Desinsectación y desratización.
 - Higiene de locales y equipos.
 - Refrigeración y otros tipos de conservación de los alimentos.
 - Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos.
 - Resumen.
 - Unidad 7. Responsabilidad de la empresa en cuanto a la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria. Sistemas de autocontrol, concepto y fines.
 - Introducción.
 - Las empresas y la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
 - Sistema de análisis de peligros y control de puntos críticos (APPCC).
 - Resumen.
 - Unidad 8. Praxis adecuadas en la manipulación de alimentos.
 - Introducción.
 - Principales peligros asociados al sector de la restauración y características específicas de los alimentos empleados.
 - Procedimiento de limpieza.
 - Resumen.
 - Unidad 9. Conclusiones.
 - Unidad 10. Normativa aplicable.
 - Unidad 11. Evaluación Final.
- **Módulo 2. Sistema de autocontrol APPCC.**
 - Unidad 1. Principios de seguridad.
 - Los principios de la seguridad alimentaria.
 - Unidad 2. Modelo APPCC.
 - El modelo APPCC.
 - Unidad 3. Diseño e implantación de un APPCC.
 - Identificación de Puntos Críticos de Control.
 - Determinación de Límites Críticos.
 - Seguimiento de los Puntos Críticos de Control.
 - Unidad 4. Prerrequisitos como parte de autocontrol.

- Prerrequisitos.
- Prerrequisito: Control de Plagas.
- Aspectos comunes.
- Nuevas tendencias legislativas.
- Almacenes y control de vectores.
- Prerrequisito: Mantenimiento.
- Aspectos comunes.
- Peligro microbiológico en caso de avería de los equipos de frío.
- Mantenimiento. Verificación y calibración de equipos de medidas de temperatura.
- Unidad 5. Seguridad e higiene en la industria alimentaria: tipos de productos.
 - Estudio del pH. Ácidos, neutros, alcalinos y disolventes.
 - El agua. Propiedades: pH, microorganismos, corrosión, alcalinidad, dureza, potabilidad e
 - Detergentes: Neutros, amoniacados, desengrasantes.
 - Desinfectantes: Cloro activo, compuestos de amonio cuaternario, aldehídos, peróxidos.
 - Productos de descomposición bio36.
 - Insecticidas y raticidas en la industria alimentaria.
 - La dosificación de productos. Tipos de dosificaciones.
 - Etiquetas de los productos. Contenido de las etiquetas. Pictogramas referentes al tipo de superficies y al método de utilización.
 - Los productos y la corrosión de los equipos. Aleaciones de aluminio. Aceros inoxidable. Materiales plásticos.
 - Normativa sobre biocidas autorizados para la industria alimentaria.
 - Condiciones y lugares de almacenamiento y colocación de los productos de limpieza.
- Unidad 6. Seguridad e higiene en la industria alimentaria: normas y buenas prácticas.
 - Normativa sobre manipulación de alimentos.
 - Medidas de higiene y aseo personal en la industria alimentaria.
 - Vestimenta e indumentaria en la industria alimentaria.
 - Actitudes y hábitos higiénicos. Requisitos y prohibiciones en la manipulación de alimentos.
 - La salud del trabajador de la industria alimentaria.
- Unidad 7. Gestión de sistemas de seguridad alimentaria: trazabilidad y acciones correctivas.
 - Acciones correctivas.
 - Manejo y retirada de productos no seguros.
- Unidad 8. El control documental de los alérgenos.
 - Desarrollar los documentos del sistema APPCC para el control de los alérgenos.
 - Principios generales.
 - Constitución del equipo responsable.
 - Descripción de las instalaciones.
 - Descripción de los productos.
 - Diagramas de flujo.

- Descripción de los procedimientos de elaboración.
- Análisis de los peligros.
- Determinación de PCC's.
- Cuadros de gestión.
- Sistemas de gestión documental.
- Verificación.
- Diferentes nombres para un mismo fin. El control documental de los alérgenos.
- Unidad 9. Seguridad e higiene en la industria alimentaria: residuos y contaminantes.
 - Origen y características de los vertidos de las distintas 26.
 - Subproductos derivados y deshechos.
 - Recogida selectiva de residuos.
 - Toma de muestras.
 - Gestión administrativa de residuos peligrosos.
 - Emisiones a la atmósfera.
 - Otros tipos de contaminación: contaminación acústica.
 - Normativa en materia de residuos.
- Unidad 10. Condiciones de la temperatura de almacenaje.
 - Almacenamiento a temperatura ambiente.
 - Almacenamiento en refrigeración.
 - Abatidor.
 - Cámara.
 - Almacenamiento ultracongelación y posterior mantenimiento en congelación.
 - Ultracongelación en túnel de IQF.