



## 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.