MANIPULADOR DE ALIMENTOS, SISTEMA APPCC Y PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE.

SKU: PM186_16577IN

Horas 70

OBJETIVOS

Objetivo General

- Conocer y profundizar los aspectos relacionados con la higiene alimentaria.

Objetivos Específicos

- Desarrollar aquellos aspectos higiénico-sanitarios y técnicos directamente relacionados con el trabajo del manipulador.
- Reducir la incidencia de las enfermedades toxialimentarias
- Adquirir conocimientos básicos sobre peligros alimentarios y las medidas preventivas para su control.
- Conocer las principales enfermedades de origen alimentario y las medidas para su prevención.
- Conocer las prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos.
- Conocer las normas de higiene personal para adquirir actitudes y hábitos correctos.
- Adquirir conocimientos acerca del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) para contribuir a su implantación, control y seguimiento y ser capaz de aplicar las acciones preventivas y/o correctivas necesarias para eliminar el riesgo o reducirlo a niveles aceptables, en base a la legislación vigente y adaptándose en todo momento al sector en el que se desarrolla la actividad.
- Conocer las bases, etapas, ventajas y problemas, ámbito de implantación y límites, seguimiento y vigilancia del sistema APPCC.
- Establecer un diseño que garantice la implantación y seguimiento del sistema APPCC.
- Adquirir conocimientos acerca del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en base a las necesidades o principios a cubrir.
- Conocer la normativa específica vinculada a la implantación y seguimiento del sistema APPCC en base a los sectores específicos correspondientes a todas las áreas profesionales descritas por el Instituto Nacional de la Cualificaciones (INCUAL) correspondientes a las familias de industria alimentaria y hostelería.

CONTENIDO

Módulo I_ Manipulador de alimentos

- Unidad 1: Manipulación higiénica de los alimentos. La cadena alimentaria
- Unidad 2: Locales
- Unidad 3: Limpieza y desinfección
- Unidad 4. Lotes y etiquetado
- Unidad 5: Higiene alimentaria
- Unidad 6: Conservación de los alimentos
- Unidad 7: Normalización y legislación alimentaria
- Unidad 8: Área específica

Módulo 2_Sistema APPCC y prácticas correctas de higiene.

- **UD.1 Generalidades del sistema análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)**
  Introducción.
  Introducción al sistema APPCC y glosario de términos relacionados.
  Sistema tradicional de control de los alimentos.
  Conceptos de APPCC en la industria alimentaria.
  Objetivos del sistema de autocontrol.
  Características generales del sistema APPCC.
  Ventajas de la aplicación del sistema APPCC.
  Problemas en la aplicación del sistema APPCC.
  Ámbito de aplicación y requisitos para la implantación del sistema APPCC.
  Etapas y evolución de la aplicación del sistema APPCC.
  Análisis de riesgos, identificación y valoración de los mismos. Acciones correctoras y/o preventivas.
  Límites, seguimiento y vigilancia del sistema APPCC. Verificación y validación de registros y documentación del sistema.
  Consideraciones previas a la implantación del APPCC.
  Legislación. Reglamento 852/2004, entre otros.
  Papel de la Administración en los sistemas APPCC.
  APPCC y sistemas de Gestión de la Calidad.
  Resumen.
- **UD.2 Directrices generales del sistema APPCC**
  Introducción.
  Directrices del APPCC.
  Plan APPCC.
  Resumen.
- **UD.3 Aplicación del sistema APPCC**
  Introducción.
  El APPCC en las materias primas e ingredientes, productos en curso de fabricación o productos terminados.
  El APPCC aplicado al proceso de producción.
  El APPCC en el personal.
  El APPCC en las instalaciones, locales y equipos.
  El APPCC en el transporte.

El APPCC en el proceso de limpieza y desinfección.
El APPCC en la lucha contra insectos y roedores.
El APPCC en el tratamiento de residuos y desperdicios y aguas residuales.
Resumen.

- **UD.4 Módulo específico sectorial**
  Introducción.
  Normativa y contenidos específicos del sector en el que se imparte esta especialidad.
  Resumen.

Glosario