

Seguridad Alimentaria en el siglo XXI

AF: 52009

OBJETIVO

1. OBJETIVOS DEL APRENDIZAJE

El presente curso tiene por objetivo capacitar al alumno para establecer un sistema de autocontrol que garantice la seguridad alimentaria minimizando cualquier mínimo riesgo posible y/o ejecutando las medidas correctoras necesarias.

Al finalizar el alumno será capaz de:

- Entender conceptos relacionados con la seguridad e higiene alimentaria, llevar a cabo unas correctas prácticas de manipulación de alimentos y conocer e identificar los principales agentes contaminantes.
- Conocer las diferencias entre alteración y contaminación de los alimentos así como las causas y consecuencias derivadas.
- Conocer las principales enfermedades de transmisión alimentaria así como sus causas y distinguir entre intoxicación e infección alimentaria y su tratamiento.
- Entender qué es un Sistema de Análisis de Puntos Críticos (Sistema APPCC), y cómo llevar a cabo su implantación.

ÍNDICE

UD1. HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

1.1 HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, ¿QUÉ SON?

1.1.1 Higiene alimentaria.

1.1.2 Medidas de control de higiene alimentaria.

1.1.3 Prácticas deficientes en el ámbito de la higiene alimentaria.

1.1.4 Seguridad alimentaria.

1.2. LA CADENA ALIMENTARIA.

1.2.1 Los agentes que intervienen en la cadena alimentaria.

1.3. EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

1.3.1 Normas básicas que debe seguir un manipulador de alimentos.

1.3.2 Higiene personal.

1.3.3 ¿Cómo se deben lavar las manos?

1.4. RESPONSABILIDADES DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

1.4.1 Responsabilidad de los manipuladores de alimentos.

1.5. MOTIVOS POR LOS QUE SE PUEDEN CONTAMINAR LOS ALIMENTOS.

1.5.1. Químicos.

1.5.2. Físicas.

1.5.3. Biológicos.

1.6. CONTAMINACIÓN CRUZADA. ¿QUÉ ES?

1.7. COMO COLOCAR LOS PRODUCTOS EN EL FRIGORÍFICO.

UNIDAD DIDÁCTICA 2: SALUBRIDAD DE LOS ALIMENTOS: CONTAMINACION Y ALTERACIÓN.

2.1 INTRODUCCIÓN/OBJETIVOS

2.2 SALUBRIDAD DE LOS ALIMENTOS

2.3 CONTAMINACION DE ALIMENTOS

2.3.1 Tipos de contaminación.

- 2.3.2 Fuentes de contaminación.
- 2.4 ALTERACION DE ALIMENTOS
- 2.5 RESUMEN

UNIDAD 3. ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA (ETA)

- 3.1. INTRODUCCIÓN Y OBJETIVOS
- 3.2. CONCEPTOS Y DEFINICIÓN
- 3.3. PRINCIPALES CAUSAS DE APARICIÓN DE UNA ETA
- 3.4. CLASIFICACIÓN DE LAS ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA
 - 3.4.1. Infecciones alimentarias
 - 3.4.2. Intoxicaciones alimentarias
- 3.5. PREVENCIÓN DE LAS ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA

UNIDAD 4. INTRODUCCIÓN Y PRINCIPIOS AL SISTEMA APPCC

- 1 ANTECEDENTES HISTÓRICOS
- 2 INTRODUCCIÓN Y CONCEPTOS BÁSICOS:
- 3 EL PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS
- 4 PRINCIPIOS DEL SISTEMA APPCC

UNIDAD 5 FASES PREVIAS AL DISEÑO APPCC

- 1. FASES PREVIAS AL DISEÑO DEL APPCC
 - 1.1. Fases previas: Formación del equipo de trabajo de APPCC
 - 1.2. Fases previas: Descripción de los productos y actividades
 - 1.3. Fases previas: Creación de un diagrama de flujos
 - 1.4. Verificación de nuestros diagramas de flujos
- 2 REQUISITOS PREVIOS A LA IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA DE APPCC
 - 2.1 Introducción a los Planes de Implantación de APPCC

"