

# Módulo 1 Seguridad alimentaria: sistema de análisis de peligros y puntos críticos y de control (APPCC) (30 Horas)

AF: 32060

## OBJETIVO

El presente módulo 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.

## INDICE

### UNIDAD 1: PROTECCIÓN DE DATOS

Introducción

Mapa conceptual

Contenido

- 1.1. Higiene y seguridad alimentaria, ¿qué son?
- 1.2. La cadena alimentaria
- 1.3. El manipulador de alimentos
- 1.4. Responsabilidades del manipulador de alimentos
- 1.5. Motivos por los que se pueden contaminar los alimentos
- 1.6. Contaminación cruzada. ¿Qué es?
- 1.7. Cómo colocar los productos en el frigorífico

Resumen

### UNIDAD 2: SALUBRIDAD DE LOS ALIMENTOS: CONTAMINACIÓN Y ALTERACIÓN

Introducción

Mapa conceptual

Contenido

- 2.1. Salubridad de los alimentos
- 2.2. Contaminación de alimentos
- 2.3. Alteración de alimentos

Resumen

### UNIDAD 3: ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA

Introducción

Mapa conceptual

Contenido

- 3.1. Conceptos y definiciones
- 3.2. Principales causas de aparición de una ETA
- 3.3. Clasificación de las enfermedades de transmisión alimentaria
- 3.4. Prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria

Resumen

BIBLIOGRAFÍA

GLOSARIO