

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 responsabilidades del manipulador de alimentos.

Entender qué es un Sistema de Análisis de Puntos Críticos (Sistema APPCC), y cómo llevar a cabo su implantación.

UNIDAD 1. HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN

- 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

UNIDAD 2. INTRODUCCIÓN Y PRINCIPIOS AL SISTEMA APPCC

- 2.1. Antecedentes históricos
- 2.2. Introducción y conceptos básicos
- 2.3. El plan de análisis de peligros y puntos de control críticos
- 2.4. Principios del sistema APPCC
- 2.5. Archivo multimedia: "Principios básicos del Sistema de APPCC"