

# Seguridad Alimentaria en el siglo XXI 50h

AF: 51013

## OBJETIVO

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