

# Seguridad alimentaria. Sistema APPCC 60h

AF: 40373

## OBJETIVO

Con la realización de este curso te introducirás en el mundo de los alimentos y aprenderás qué es básico a la hora de trabajar con seguridad en este ámbito. Además, aprenderás a aplicar el sistema APPCC.

Objetivos específicos

- Aprender conceptos básicos en seguridad alimentaria
- Conocer los tipos de alimentos que existen y sus fuentes de contaminación principales
- Familiarizarte con los principales tipos de microorganismos que ponen en jaque la seguridad de los alimentos
- Aprender los beneficios y las consecuencias de llevar una buena o mala higiene alimentaria, respectivamente, en tu trabajo
- Conocer las principales ETA o enfermedades de transmisión alimentaria
- Saber cómo y en qué circunstancias implantar el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)
- Conocer los principios o fases del sistema APPCC

## ÍNDICE

### 1. ¿QUÉ ES LA SEGURIDAD ALIMENTARIA?

- 1.1. La Seguridad Alimentaria

### 2. LOS ALIMENTOS

- 2.1. Tipos De Alimentos
- 2.2. La Contaminación De Los Alimentos
- 2.3. Fuentes De Contaminación De Los Alimentos
- 2.4. Causas De Alteración De Los Alimentos

### 3. LOS MICROORGANISMOS

- 3.1. Tipología De Microorganismos

### 4. LA HIGIENE ALIMENTARIA

- 4.1. La Higiene Alimentaria Y Consecuencias De Una Mala Práctica
- 4.2. Enfermedades De Transmisión Alimentaria

### 5. EL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC)

- 5.1 Implantación Del Sistema APPCC
- 5.2. Orígenes Del Sistema APPCC
- 5.3. Justificación Del Sistema APPCC
- 5.4. Fases Previas Al Diseño E Implantación Del Sistema APPCC

## **6. LOS SIETE PRINCIPIOS DEL SISTEMA APPCC**

6.1. Implantación De Los Siete Principios Del Sistema APPCC

6.2. Principio 1

6.3. Principio 2

6.4. Principio 3

6.5. Principio 4

6.6. Principio 5

6.7. Principio 6

6.8. Principio 7