

---

**Curso: Seguridad y manipulación en la alimentación - Obra completa - 3 volúmenes**

**Horas:**

## **Objetivos:**

Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios. Conocer los conceptos relacionados con la legionela, el marco normativo que la regula, así como las prácticas de limpieza y desinfección. Adquirir conocimientos de trazabilidad, aprendizaje del sistema APPCC, la identificación de los puntos de control críticos para poder prevenir posibles incidencias.

## **Dirigido a:**

A trabajadores que estén en contacto con los alimentos, en todo su proceso.

## **Capacita para:**

Para el conocimiento del sistema APPCC, adaptándose y trabajando en base a la norma ISO 22000. Además, acredita al manipulador de alimentos, ante las oportunas visitas de control oficial por parte de las autoridades competentes, como titulares de la formación exigida.

## **Otros datos:**

Material con numerosos recursos didácticos tales como ejemplos, casos prácticos, anexos, etc. Se incluye, además, normativa relacionada con la materia.

En definitiva es un material muy ameno y didáctico con documentos reales en los que se debe trabajar como la Ficha de datos de Seguridad, Hoja de Registro de Temperatura del agua, etc.

## **Contenido Formativo:**

### **1. SEGURIDAD ALIMENTARIA. SISTEMA APPCC**

### **2. Fundamentos de la seguridad alimentaria**

- 2.1. Presentación
- 2.2. Objetivos
- 2.3. Introducción

## FICHA TÉCNICA

- 2.4. Qué se entiende por seguridad alimentaria
- 2.5. La cadena alimentaria: "del campo a la mesa"
- 2.6. ¿qué se entiende por trazabilidad?
- 2.7. Resumen

### **3. Introducción al análisis de peligros y puntos de control**

- 3.1. Presentación
- 3.2. Objetivos
- 3.3. Introducción
- 3.4. Origen del sistema appcc
- 3.5. Razones para implantar un sistema appcc
- 3.6. Beneficios e inconvenientes
- 3.7. Principios del appcc
- 3.8. Resumen

### **4. Introducción a los peligros. Importancia y control**

- 4.1. Presentación
- 4.2. Objetivos
- 4.3. Los peligros y su importancia
- 4.4. Tipos de peligros
- 4.5. Puntos de control críticos y medidas de control
- 4.6. Anexo. Ejemplo práctico de control de peligros
- 4.7. Resumen

### **5. Etapas de un sistema appcc**

- 5.1. Presentación
- 5.2. Objetivos
- 5.3. ¿qué es el plan appcc?
- 5.4. Selección de un equipo multidisciplinar (equipo appcc)
- 5.5. Definir los términos de referencia
- 5.6. Descripción del producto
- 5.7. Identificación del uso esperado del producto
- 5.8. Elaboración de un diagrama de flujo (descripción del proceso de fabricación)
- 5.9. Verificar "in situ" el diagrama de flujo
- 5.10. Identificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas de control
- 5.11. Identificación de los puntos de control críticos (pcc)
- 5.12. Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico
- 5.13. Establecer un sistema de vigilancia de los pccs
- 5.14. Establecer las acciones correctoras
- 5.15. Verificar el sistema
- 5.16. Revisión del sistema
- 5.17. Documentación y registro
- 5.18. Anexo. Caso práctico
- 5.19. Resumen

## FICHA TÉCNICA

### **6. Planes generales de higiene en las empresas alimentarias**

- 6.1. Presentación
- 6.2. Objetivos
- 6.3. Introducción
- 6.4. Diseño de planes generales de higiene
- 6.5. Resumen

### **7. Implantación y mantenimiento de un sistema appcc**

- 7.1. Presentación
- 7.2. Objetivos
- 7.3. Introducción
- 7.4. Requisitos para la implantación
- 7.5. Equipo para la implantación
- 7.6. Sistemas de vigilancia
- 7.7. Registro de datos
- 7.8. Instalaciones y equipos
- 7.9. Mantenimiento de un sistema appcc
- 7.10. Resumen

### **8. LEGIONELA**

#### **9. Importancia sanitaria de la legionelosis**

- 9.1. Presentación
- 9.2. Objetivos
- 9.3. Introducción
- 9.4. Biología y ecología del agente causal
- 9.5. Cadena epidemiológica de la enfermedad
- 9.6. Sistemas de vigilancia epidemiológica
- 9.7. Instalaciones de riesgo
- 9.8. Resumen
- 9.9. Anexo unidad didáctica 1

#### **10. Ámbito legislativo**

- 10.1. Presentación
- 10.2. Objetivos
- 10.3. Marco normativo específico de la legionela
- 10.4. Resumen
- 10.5. Anexo 1 unidad didáctica 2
- 10.6. Anexo 2 unidad didáctica 2
- 10.7. Anexo 3 unidad didáctica 2

#### **11. Criterios generales de limpieza y desinfección**

- 11.1. Presentación
- 11.2. Objetivos
- 11.3. Conocimientos generales de la química del agua

## FICHA TÉCNICA

- 11.4. Buenas prácticas de limpieza y desinfección
- 11.5. Tipos de productos: desinfectantes, antiincrustantes, anticorrosivos, biodispersantes, neutralizantes, etc
- 11.6. Registro de productos autorizados
- 11.7. Otros tipos de desinfección. Métodos físicos y físico-químicos
- 11.8. Resumen

### **12. Salud pública y salud laboral. Seguridad e higiene laboral**

- 12.1. Presentación
- 12.2. Objetivos
- 12.3. Conceptos
- 12.4. Marco normativo
- 12.5. Riesgos derivados del uso de productos químicos. Riesgos sobre la salud ..
- 12.6. Medidas preventivas
- 12.7. Información sobre los riesgos
- 12.8. Resumen

### **13. Instalaciones de riesgo incluidas en el ámbito de aplicación del rd865/2003**

- 13.1. Presentación
- 13.2. Objetivos
- 13.3. Diseño, funcionamiento y modelos
- 13.4. Programa de mantenimiento y tratamiento
- 13.5. Toma de muestras
- 13.6. Control analítico
- 13.7. Resumen

### **14. Identificación de puntos críticos. Elaboración de programas de Control**

- 14.1. Presentación
- 14.2. Objetivos
- 14.3. Introducción
- 14.4. Metodología de trabajo
- 14.5. Formación del equipo de trabajo
- 14.6. Elaboración de planos de instalaciones
- 14.7. Diagrama de flujo del proceso y descripción de las etapas a las que se somete el agua
- 14.8. Identificación de peligros y medidas preventivas
- 14.9. Determinación de puntos críticos
- 14.10. Establecimiento de sistemas de vigilancia para cada punto crítico
- 14.11. Establecimiento de límites críticos para cada punto crítico
- 14.12. Establecimiento de medidas correctoras
- 14.13. Sistema de documentación
- 14.14. Resumen
- 14.15. Anexo 1
- 14.16. Modelos de diagrama de flujo
- 14.17. Anexo 2

## FICHA TÉCNICA

### **15. Prácticas**

- 15.1. Presentación
- 15.2. Objetivos
- 15.3. Introducción
- 15.4. Visitas a instalaciones
- 15.5. Toma de muestras y mediciones in situ
- 15.6. Interpretación de la etiqueta de productos químicos
- 15.7. Preparación de disoluciones de productos a distintas concentraciones
- 15.8. Cumplimentación de la hoja de registro de mantenimiento
- 15.9. Resumen
- 15.10. Anexos unidad didáctica 7
- 15.11. Anexo 1. Ficha de datos de seguridad. Según el reglamento (ce) 19072006
- 15.12. Anexo 2. Ejemplo de una hoja de registro de la temperatura del agua en un acumulador

### **16. MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

#### **17. La manipulación de alimentos**

- 17.1. Introducción
- 17.2. Conceptos básicos
- 17.3. La formación del manipulador de alimentos
- 17.4. Obligaciones del manipulador de alimentos
- 17.5. Resumen

#### **18. Sistemas de autocontrol basados en los principios del análisis de Peligros y puntos de control críticos (appcc)**

- 18.1. Introducción
- 18.2. Definición de sistema appcc
- 18.3. Aplicación del sistema appcc
- 18.4. El equipo de appcc
- 18.5. Resumen

#### **19. Peligros en los alimentos**

- 19.1. Introducción
- 19.2. La cadena alimentaria
- 19.3. Tipos de peligros
- 19.4. Medidas preventivas
- 19.5. Resumen

#### **20. Las enfermedades de transmisión alimentaria. Medidas preventivas**

- 20.1. Introducción
- 20.2. Concepto de enfermedades de transmisión alimentaria
- 20.3. Elementos de la toxiinfección alimentaria
- 20.4. Principales enfermedades de transmisión alimentaria
- 20.5. Medidas preventivas generales para evitar una toxiinfección
- 20.6. Resumen

## FICHA TÉCNICA

### **21. Prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos. Limpieza y desinfección**

- 21.1. Introducción
- 21.2. Buenas prácticas de manipulación
- 21.3. Limpieza y desinfección
- 21.4. Desinsectación y desratización. Control de plagas
- 21.5. Higiene de locales y equipos
- 21.6. Resumen