

## FICHA TECNICA DE LA ACCIÓN FORMATIVA

---

### SEGURIDAD Y MANIPULACION EN LA ALIMENTACION

- **Modalidad:** Distancia.
- **Duración:** 175 horas.
- **Precio:** 962,50 €
- **Material:**
  - Manual.
  - Material Fungible.
  - Tutorías especializadas.
- **Objetivos:**

#### Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC

Con este material se pretende obtener una idea general del proceso del alimento desde su cultivo hasta el consumo, adquirir conocimientos de trazabilidad, aprendizaje del sistema APPCC, la identificación de los puntos de control críticos para poder prevenir posibles dificultades.

Además se adquirirán los conocimientos necesarios para implantar y mantener este sistema, utilizando sistemas de vigilancia, registros, etc.

#### Legionela. Operaciones de mantenimiento higiénico-sanitario de las instalaciones de riesgo

Conocer los conceptos relacionados con la legionela, el marco normativo que la regula, así como las prácticas de limpieza y desinfección, todo lo relacionado con los productos químicos, uso, registro, almacenaje.

Adquirir un método de trabajo eficaz que sirva para identificar peligros y prevenirlos, corregir actuaciones peligrosas, así como todo lo relacionado con el mantenimiento eficaz de las instalaciones citadas.

#### Manipulador de Alimentos

Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios.

Fomentar la concienciación de prácticas saludables en la manipulación de estos productos.

Formar para una buena práctica de limpieza, higiene, etc.

Mejorar en la manipulación responsable y de calidad a través del sistema APPCC.

- **Contenidos:**

### SEGURIDAD ALIMENTARIA. SISTEMA APPCC

#### Fundamentos de la Seguridad Alimentaria

Introducción. Qué se entiende por seguridad alimentaria. La cadena alimentaria: "del campo a la mesa". ¿Qué se entiende por trazabilidad?

#### Introducción al Análisis de Peligros y Puntos de Control

Introducción. Origen del sistema APPCC. Razones para implantar un sistema APPCC. Beneficios e inconvenientes. Principios del APPCC.

#### Introducción a los Peligros. Importancia y Control

Los peligros y su importancia. Tipos de peligros. Puntos de control críticos y medidas de control. Anexo: Ejemplo práctico de control de peligros.

#### Etapas de un Sistema APPCC

¿Qué es el plan APPCC? Selección de un equipo multidisciplinar (equipo APPCC). Definir los términos de referencia. Descripción del producto. Identificación del uso esperado del producto. Elaboración de un diagrama de flujo (descripción del proceso de fabricación). Verificar "in situ" el diagrama de flujo. Identificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas de control. Identificación de los puntos de control críticos (PCC). Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico. Establecer un sistema de vigilancia de los PCCs. Establecer las acciones correctoras. Verificar el sistema. Revisión del sistema. Documentación y registro.

## **FICHA TECNICA DE LA ACCIÓN FORMATIVA**

---

Anexo. Caso práctico.

Planes Generales de Higiene en las Empresas Alimentarias  
Introducción . Diseño de planes generales de higiene.

Implantación y Mantenimiento de un Sistema APPCC  
Introducción . Requisitos para la implantación. Equipo para la implantación. Sistemas de vigilancia. Registro de datos. Instalaciones y equipos. Mantenimiento de un sistema APPCC.

Glosario

### **LEGIONELA. OPERACIONES DE MANTENIMIENTO HIGIÉNICO-SANITARIO DE LAS INSTALACIONES DE RIESGO**

Importancia sanitaria de la legionelosis  
Biología y ecología del agente causal. Cadena epidemiológica de la enfermedad. Sistemas de vigilancia epidemiológica. Instalaciones de riesgo. Glosario de términos.

Ámbito legislativo  
Marco normativo específico de la legionela. Anexos.

Criterios generales de limpieza y desinfección  
Conocimientos generales de la química del agua. Buenas prácticas de limpieza y desinfección. Tipos de productos: desinfectantes, antincrustantes, anticorrosivos, biodispersantes, neutralizantes, etc. Registro de productos autorizados. Otros tipos de desinfectantes. Métodos físicos y fisico-químicos.

Salud pública y Salud laboral. Seguridad e Higiene Laboral  
Conceptos. Marco normativo. Riesgos derivados del uso de productos químicos. Riesgos sobre la salud. Medidas preventivas. Información sobre los riesgos.

Instalaciones de riesgo incluidas en el ámbito de aplicación del RD 865/2003  
Diseño, funcionamiento y modelos. Programa de mantenimiento y tratamiento. Toma de muestras. Control analítico.

Identificación de puntos críticos. Elaboración de programas de control  
Metodología de trabajo. Formación del equipo de trabajo. Elaboración de planos de instalaciones. Diagrama de flujo del proceso y descripción de las etapas a las que se somete el agua. Identificación de peligros y medidas preventivas. Determinación de puntos críticos. Establecimiento de sistemas de vigilancia para cada punto crítico. Establecimiento de límites críticos para cada punto crítico. Establecimiento de medidas correctoras. Sistema de documentación.

Prácticas  
Visitas a instalaciones, toma de muestras y mediciones “in situ”. Interpretación de la etiqueta de productos químicos. Preparación de disoluciones de productos a distintas concentraciones. Complimentación de la hoja de registro de mantenimiento.

### **MANIPULADOR DE ALIMENTOS 2008**

La Manipulación de los alimentos  
Conceptos básicos. El manipulador de alimentos. Cadena alimentaria. Alteración y contaminación de los alimentos. Responsabilidad de la empresa en la higiene alimentaria. Legislación.

Los microorganismos. Enfermedades de transmisión alimentaria  
Los microorganismos. Factores que favorecen el crecimiento de microorganismos. Toxiinfecciones alimentarias. Principales microorganismos patógenos responsables de las enfermedades de transmisión alimentaria Conservación de los alimentos.

## **FICHA TECNICA DE LA ACCIÓN FORMATIVA**

---

### Manipulación de los alimentos en la cadena alimentaria

Recepción de materias primas. Conservación y almacenamiento. Envasado. Trazabilidad y etiquetado. Transporte. Distribución y venta.

### Medidas básicas en la manipulación de alimentos

Buenas prácticas de manipulación. Limpieza y desinfección. Desinsectación y desratización. Higiene de locales y equipos. Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos. Responsabilidad del manipulador en su puesto de trabajo.

### El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)

¿Qué es el sistema APPCC? Las ventajas del APPCC. La aplicación del APPCC. Definiciones. Principios del sistema de APPCC. Directrices para la aplicación del sistema de APPCC. Aplicación de los principios del sistema de APPCC. Capacitación.