



Higiene y control de calidad de alimentos

OBJETIVOS:

Conocer e integrar los principios esenciales de higiene de los alimentos aplicables a lo largo de toda la cadena alimentaria, como parte de la actividad diaria, con el propósito de obtener alimentos inocuos, aptos y seguros para el consumo humano.

Conocer el Sistema de Autocontrol basado en el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos, como la herramienta más eficaz para garantizar la inocuidad de los alimentos y proteger la salud pública y la de los consumidores, minimizando el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Identificar las enfermedades transmitidas por los alimentos así como reconocer la importancia del manipulador de alimentos.

CONTENIDOS:

Higiene y seguridad de los alimentos

Seguridad e higiene alimentaria. Conceptos básicos.

Inocuidad de los alimentos y cadena alimentaria.

Alteración de los alimentos, contaminación y agentes causantes.

Conservación de los alimentos.

Legislación alimentaria básica y guías de prácticas seguras.

Sistemas de autocontrol y prácticas recomendadas. Requisitos previos

Generalidades de los sistemas de autocontrol.

Datos básicos de identificación del sistema de autocontrol y actividad de la empresa.

Prácticas correctas. Planes generales de higiene.

Sistemas de autocontrol y prácticas recomendadas. Plan APPCC

Plan de APPCC (HACCP).

Implantación del Sistema de APPCC (HACCP).

El manipulador de alimentos y enfermedades alimentarias

El manipulador de alimentos.

Enfermedades transmitidas por los alimentos.