

HOTR0046. MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.



SKU: PIT_HOTR0046

Horas: 75

OBJETIVOS

- Aplicar las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en el puesto de trabajo.
- Conocer los conceptos básicos relacionados con la gestión de la seguridad alimentaria.
- Valorar los beneficios y ventajas de un sistema de gestión de la calidad y los principios en los que se basa.
- Estudiar las políticas de seguridad alimentaria.
- Profundizar en los conceptos organizativos de la empresa para la implantación de un SGSA.
- Identificar la legislación y normativa relacionada con la seguridad alimentaria.
- Determinar las funciones y actividades de organización y coordinación del técnico responsable de seguridad alimentaria.
- Diferenciar entre comunicación interna y comunicación externa.
- Comprender la importancia de la planificación de la comunicación para garantizar la seguridad alimentaria.
- Definir el concepto de «auditoría de inocuidad alimentaria».
- Diferenciar los tipos de auditoría que pueden realizarse.
- Definir los conceptos relacionados con la gestión por procesos.
- Identificar los requisitos que debe cumplir una secuencia de actividades para ser un proceso.
- Describir los elementos que identifican de los procesos.
- Enumerar los pasos para la adopción de un enfoque basado en procesos.
- Secuenciar los pasos del ciclo PHVA.
- Comprender la importancia de la medición y seguimiento de los procesos.
- Explicar los beneficios de la mejora continua.
- Identificar los análisis y programas que intervienen en la planificación y realización de productos alimentarios inocuos.
- Describir el contenido de los programas de prerrequisitos mínimos de higiene previos a la implantación del APPCC.
- Enumerar las etapas previas a la implantación del APPCC.

- Saber qué es la higiene alimentaria.

CONTENIDO

- **Módulo 01. Legislación y normativa en la seguridad alimentaria.**
 - Unidad 1: Gestión de la seguridad alimentaria.
 - Conceptos básicos de gestión.
 - Principios de la gestión de la seguridad alimentaria.
 - La seguridad alimentaria. Conceptos generales.
 - Política de seguridad alimentaria.
 - Conceptos organizativos.
 - Gestión.
 - Legislación y normativa.
 - Unidad 2: Organización de la función de seguridad alimentaria.
 - Organización y coordinación.
 - Comunicación externa e interna.
 - Auditorías.
 - Unidad 3: Aplicación de los principios de gestión por procesos.
 - Identificación de los procesos.
 - Planificación de procesos.
 - Gestión por procesos.
 - Medida de procesos.
 - Mejora de procesos.
- **Módulo 02. Manipulación de alimentos y seguridad alimentaria.**
 - Unidad 4: Planificación y realización de productos inocuos.
 - Planificación del diseño y desarrollo.
 - Planes o programas de prerrequisitos.
 - Etapas previas a un plan APPCC.
 - Unidad 5: Manipulación de alimentos.
 - Higiene alimentaria. Alteración y contaminación de los alimentos. Los gérmenes. Medidas de higiene personal y hábitos correctos.
 - Limpieza y desinfección.
 - Plan de limpieza y desinfección.
 - Unidad 6: Organización del entorno en la manipulación de alimentos.
 - Métodos de conservación.
 - Estudio General de las materias primas.
 - Métodos de selección y clasificación de materias primas.
 - Unidad 7: Diseño e implementación de un plan APPCC.
 - Identificación de puntos críticos de control.
 - Determinación de límites críticos.
 - Seguimiento de los puntos críticos de control.
 - Unidad 8: Implantación de un sistema de seguridad alimentaria.
 - Trazabilidad.

- Acciones correctivas.
- Manejo y retirada de productos no seguros.