

## **HIGIENE y SEGURIDAD ALIMENTARIA**

### **1. Nivel/etapa al que se dirige la actividad:**

Curso dirigido a aquellas personas que busquen adquirir una sólida formación que les permita actuar en el sector agroalimentario global, tanto en su área comercial, su área de distribución, como en su área de gestión o de asesoramiento legal y de control.

### **2. Horas de duración:**

40 horas

### **3. Número máximo de participantes:**

20 alumnos.

### **OBJETIVOS:**

- El objetivo del Programa de Higiene y Seguridad Alimentaria es dar a conocer tanto al profesional como al consumidor en general la información necesaria sobre la manipulación de los alimentos, su cocinado, su conservación, etc. para garantizar la seguridad alimentaria.
- Dotar al alumno de los conocimientos necesarios para el manejo e implantación de sistemas de autocontrol basados en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- Formar al alumno en la implantación y desarrollo de los prerrequisitos del sistema APPCC: Limpieza y desinfección. Formación de manipuladores de alimentos. Mantenimiento y diseño de equipos e instalaciones. Trazabilidad. Control de plagas. Control del agua.
- Formar al alumno en Normas ISO de Gestión de la Calidad y Gestión Medio Ambiental y su implantación en la empresa alimentaria.
- Conocer las relaciones entre la nutrición y la tecnología alimentaria.
- Formar al alumno en la gestión medioambiental en una empresa alimentaria.
- Conocer los mecanismos aplicados para establecer la seguridad alimentaria en "origen".

### **CONTENIDOS:**

- 1.- Sanidad Alimentaria. Autorización Sanitaria y el Registro Sanitario de Industrias y Productos Alimentarios.
- 2.- El Control Oficial de los Productos Alimentarios. El Código Penal y sus infracciones contra la Salud Alimentaria.
- 3.- Los controles aplicables a los Intercambios Intracomunitarios y a los Intercambios con países terceros de los alimentos de origen animal.
- 4.- La Organización del Control Sanitario de los Alimentos. Organismos del control sanitario de los alimentos.
- 5.- Sistemas operativos del control oficial: Inspección y Recogida de muestras. Los Laboratorios de Salud Ambiental y Alimentaria.
- 6.- Contaminación Abiótica y Biótica de los alimentos.
- 7.- Calidad de los Alimentos. Toxiinfecciones Alimentarias.
- 8.- Aditivos Alimentarios. Función y regulación de uso.

9.- Estudio de Brotes de enfermedades alimentarias.

10.- El autocontrol basado en los Criterios de Análisis del Riesgo y el Control de los Puntos Críticos.

11.- La restauración colectiva. La venta minorista de alimentos.