



 **EUROINNOVA.ES**  
Líder en Formación a distancia

***Técnico Superior en Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC y Manipulación en la Alimentación (Doble Titulación)***

+ Información Gratis

Titulación acreditada por la Comisión Internacional de Formación de la UNESCO

# Técnico Superior en Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC y Manipulación en la Alimentación (Doble Titulación)

**Duración:** 410 horas

**Precio:** 420 € \*

**Modalidad:** Online/Distancia

\* Materiales didácticos, titulación oficial y gastos de envío incluidos.

## Descripción

La manipulación de alimentos engloba, además de una preparación teórica-práctica, una concienciación sobre las medidas de seguridad y una aplicación de prácticas saludables con efectos directos hacia el consumidor/cliente. Gracias al curso, el alumno alcanzará una visión global y completa compuesta por el compendio de funciones y conceptos que asedian el ámbito de la seguridad alimentaria y la manipulación de alimentos. Nos acercamos a la concienciación de todos los profesionales del ámbito alimentario de la importancia de su labor, de sus buenas prácticas, ya que de ellos depende, en gran medida, que se extienda la seguridad alimentaria en la población.



## A quién va dirigido

El presente curso está dirigido a todos aquellos profesionales que en su tarea laboral tengan cierta relación con los alimentos. En general a aquellas personas que se quieran adentrar en el mundo alimenticio, tengan conocimientos previos al respecto o no.

## Objetivos

- Conseguir buenos hábitos en seguridad alimentaria.
- Conocer el sistema APPCC y sus fases.
- Adquirir conocimiento acerca de las prácticas de limpieza y desinfección de manera adecuada.
- Identificar los peligros y puntos de control críticos.
- Mejorar las medidas higiénicas en la manipulación de alimentos.
- Mejorar la salud alimentaria, tanto de los manipuladores de alimentos como de las personas para las que trabajan.

## Para que te prepara

A través de este curso el alumno conocerá en profundidad todo lo relacionado con la seguridad alimentaria, las enfermedades que se transmiten a través del mal uso o trato de los alimentos (legionelosis, por ejemplo), todo ello centrándonos en el marco normativo vigente que avala todo tipo de actuaciones adecuadas para el mantenimiento de la seguridad alimentaria y la manipulación de alimentos. Conoceremos cómo se llevan a cabo las buenas prácticas en torno a la limpieza y desinfección, así como las claves para la implantación y mantenimiento de un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

## Salidas laborales

Responsables de Calidad en Empresas alimentarias, Hostelería, Cocina, Pequeños comercios alimentarios, Laboratorios, Sanidad.

## Titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).



## Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.

## Metodología

La metodología a seguir se basa en leer el manual teórico, a la vez que se responden las distintas cuestiones que se adjuntan al final de cada bloque temático. Para su evaluación, el alumno/a deberá hacernos llegar en el sobre de franqueo en destino, el "Cuaderno de Ejercicios" que se adjunta. Luego continuar con el itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. Las titulaciones serán remitidas al alumno/a por correo una vez se haya comprobado el nivel de satisfacción previsto (60% de total de las respuestas) de la parte a Distancia y del mismo modo se haya completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente de la parte Online.

## Materiales didácticos

- Manual teórico 'Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC y Manipulación en la Alimentación. Vol 1'
- Manual teórico 'Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC y Manipulación en la Alimentación. Vol 2'
- Cuaderno de ejercicios
- CDROM 'Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC y Manipulación en la Alimentación'



## Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



## Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido:

- **Master a distancia y online:** El plazo de finalización será de 12 meses a contar desde la fecha de recepción de los materiales del curso.

- **Curso a distancia y online:** El plazo de finalización será de 6 meses a contar desde la fecha de recepción de los materiales del curso.

En ambos casos, si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

## Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

## Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

## Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

## Programa formativo

### PARTE 1. TEORÍA. SEGURIDAD ALIMENTARIA. SISTEMA APPCC Y MANIPULACIÓN EN LA ALIMENTACIÓN

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Introducción

¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?

La cadena alimentaria: "del campo a la mesa"

¿Qué se entiende por trazabilidad?

La seguridad alimentaria en Europa

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. IMPORTANCIA SANITARIA DE LA LEGIONELOSIS

Introducción

Biología y ecología del agente causal

Cadena epidemiológica de la enfermedad

Sistemas de vigilancia epidemiológica

Instalaciones de riesgo

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. MARCO NORMATIVO ESPECÍFICO DE LA LEGIONELA

Real Decreto 865/2003, de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis

Orden SCO 317/2003, de 7 de febrero

Anexos Real Decreto 865/2003

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. INSTALACIONES DE RIESGO EN EL ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL R.D. 865/2003

Diseño, funcionamiento y modelos

Programa de mantenimiento o tratamiento

Toma de muestras

Control analítico

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. CRITERIOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Conocimientos generales de la química del agua

Buenas prácticas de limpieza y desinfección

Tipos de productos: desinfectantes, antiincrustantes, anticorrosivos, biodispersantes o neutralizantes

Registro de productos autorizados

Otros tipos de desinfección. Métodos físicos y físico-químicos

Limpieza y Desinfección

#### UNIDAD DIDÁCTICA 6. 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

Como nos lavamos las manos

#### UNIDAD DIDÁCTICA 7. PRÁCTICAS

Introducción

Visitas a instalaciones

Toma de muestras y medición in situ

Interpretación de la etiqueta de productos químicos

Preparación de disoluciones de productos a distintas concentraciones

Cumplimiento de la hoja de registros de mantenimiento

Peligros Químicos en la naturaleza

### **UNIDAD DIDÁCTICA 8. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGRO Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS**

Introducción

¿Qué es el sistema APPCC?

Origen del sistema APPCC

Definiciones

Principios del sistema APPCC

Razones para implantar un sistema APPCC

La aplicación del sistema APPCC

Ventajas e inconvenientes del sistema APPCC

Capacitación

### **UNIDAD DIDÁCTICA 9. INTRODUCCIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS. IMPORTANCIA Y CONTROL**

Introducción

Los peligros y su importancia

Tipos de peligros

Metodología de trabajo

Formación del equipos de trabajo

Puntos de control críticos y medidas de control

Elaboración de planos de instalaciones

Anexo

### **UNIDAD DIDÁCTICA 10. ETAPAS DE UN SISTEMA DE APPCC**

¿Qué es el plan APPCC?

Selección de un equipo multidisciplinar

Definir los términos de referencia

Descripción del producto

Identificación del uso esperado del producto

Elaboración de un diagrama de flujo

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

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

Anexo. Caso práctico

### **UNIDAD DIDÁCTICA 11. PLANES GENERALES DE HIGIENE EN LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS**

Introducción

Diseño de planes generales de higiene

### **UNIDAD DIDÁCTICA 12. 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

### **UNIDAD DIDÁCTICA 13. LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. ALIMENTACIÓN SALUDABLE**

Conceptos básicos

El manipulador en la cadena alimentaria  
Obligaciones y prohibiciones del manipulador de alimentos  
Concepto de alimento  
Nociones del valor nutricional  
Recomendaciones alimentarias  
El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol  
Organismos modificados genéticamente (OMG)

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 14. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO**

Manipulador de alimentos de mayor riesgo  
Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo  
Requisitos de los manipuladores de alimentos  
Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad  
El etiquetado de los alimentos

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 15. PROCESO DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

Introducción  
Recepción de materias primas  
Los métodos de conservación de los alimentos  
Envasado y presentación de los alimentos  
Etiquetado de los alimentos y las marcas de salubridad  
Trazabilidad  
Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos  
Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos  
Distribución y venta  
Trazabilidad hacia atrás

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 16. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

Buenas prácticas de manipulación  
Higiene del manipulador  
Hábitos del manipulador  
Estado de salud del manipulador  
Higiene en locales, útiles de trabajo y envases  
Limpieza y desinfección  
Control de plagas  
Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos  
Prácticas Prohibidas

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 17. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

Concepto de contaminación y alteración de los alimentos  
Causas de la alteración y contaminación de los alimentos  
Origen de la contaminación de los alimentos  
Los microorganismos y su transmisión  
Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos  
La agricultura ecológica

### **PARTE 2. SEGURIDAD ALIMENTARIA**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. 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?

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. INSTALACIONES DE RIESGO EN EL ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL RD 865/2003**

Diseño, funcionamiento y modelos

Programa de mantenimiento o tratamiento

Toma de muestras

Control analítico

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. CRITERIOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Conocimientos generales de la química del agua

Buenas prácticas de limpieza y desinfección

Tipos de productos: desinfectantes, antiincrustantes, anticorrosivos, biodispersantes o neutralizantes

Registro de productos autorizados

Otros tipos de desinfección. Métodos físicos y físico-químicos

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. 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

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. INTRODUCCIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS. IMPORTANCIA Y CONTROL**

Introducción

Los peligros y su importancia

Tipos de peligros

Metodología de trabajo

Formación del equipo de trabajo

Puntos de control críticos y medidas de control

Elaboración de planos de instalaciones

Anexo

### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. ALIMENTACIÓN SALUDABLE**

Conceptos básicos

El manipulador en la cadena alimentaria

Concepto de alimento

Nociones del valor nutricional

Recomendaciones alimentarias

El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO**

Manipulador de alimentos de mayor riesgo

Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo

Requisitos de los manipuladores de alimentos

Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad

### **UNIDAD DIDÁCTICA 8. PROCESO DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

Introducción

Recepción de materias primas

Los métodos de conservación de los alimentos

Envasado y presentación de los alimentos

Etiquetado de los alimentos y las marcas de salubridad

Trazabilidad

Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos

Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos

Distribución y venta

### **UNIDAD DIDÁCTICA 9. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

Buenas prácticas de manipulación

Higiene del manipulador

Hábitos del manipulador  
Estado de salud del manipulador  
Higiene en locales, útiles de trabajo y envases  
Limpieza y desinfección  
Control de plagas  
Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos

**UNIDAD DIDÁCTICA 10. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

Concepto de contaminación y alteración de los alimentos  
Causas de la alteración y contaminación de los alimentos  
Origen de la contaminación de los alimentos  
Los microorganismos y su transmisión  
Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos