



HOTR0046. Manipulador de alimentos y seguridad alimentaria

Objetivos

□ **Objetivo general**

- Aplicar las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en el puesto de trabajo.

□ **Objetivos específicos**

- 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 identificar 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.

- Conocer cómo se alteran y contaminan los alimentos.
- Explicar cómo se desarrollan los gérmenes en los alimentos.
- Conocer las medidas de higiene personal y los hábitos que deben seguir los manipuladores de alimentos.
- Conocer las diferencias entre limpieza y desinfección.
- Saber ejecutar un plan de limpieza y desinfección.
- Identificar los puntos críticos de control (PCC) en cada etapa del proceso.
- Diferenciar los conceptos de «límite crítico» y «límite operativo».
- Establecer un sistema de vigilancia para cada PCC.
- Definir el concepto de trazabilidad en el contexto de la seguridad alimentaria.
- Enumerar el contenido de un sistema de trazabilidad.
- Explicar los diferentes sistemas de trazabilidad (hacia adelante, interna, hacia atrás).
- Decidir cuándo deben tomarse acciones correctoras.
- Describir los elementos de una acción correctora.
- Describir los procedimientos para el manejo y retirada de productos no seguros.

Contenidos

Manipulador de alimentos y seguridad alimentaria	Tiempo estimado
Módulo 01. Legislación y normativa en la seguridad alimentaria	40 horas
<p>Unidad 1: Gestión de la seguridad alimentaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	
Examen UA 01	30 minutos
Actividades de Evaluación UA 01	60 minutos
Tiempo total de la unidad	18 horas
<p>Unidad 2: Organización de la función de seguridad alimentaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organización y coordinación. • Comunicación externa e interna. • Auditorías. 	
Examen UA 02	30 minutos
Tiempo total de la unidad	10 horas
<p>Unidad 3: Aplicación de los principios de gestión por procesos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificación de los procesos. • Planificación de procesos. • Gestión por procesos. • Medida de procesos. • Mejora de procesos. 	

Examen UA 03	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 03	30 minutos
Tiempo total de la unidad	12 horas
Módulo 02. Manipulación de alimentos y seguridad alimentaria	35 horas
<p>Unidad 4: Planificación y realización de productos inocuos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planificación del diseño y desarrollo. • Planes o programas de prerrequisitos. • Etapas previas a un plan APPCC. 	
Examen UA 04	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 04	30 minutos
Tiempo total de la unidad	7 horas
<p>Unidad 5: Manipulación de alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	
Examen UA 05	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 05	30 minutos
Tiempo total de la unidad	6 horas

<p>Unidad 6: Organización del entorno en la manipulación de alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Métodos de conservación. • Estudio General de las materias primas. • Métodos de selección y clasificación de materias primas. 	
Examen UA 06	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 06	30 minutos
Tiempo total de la unidad	7 horas
<p>Unidad 7: Diseño e implementación de un plan APPCC.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificación de puntos críticos de control. • Determinación de límites críticos. • Seguimiento de los puntos críticos de control. 	
Examen UA 07	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 07	30 minutos
Tiempo total de la unidad	7 horas
<p>Unidad 8: Implantación de un sistema de seguridad alimentaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trazabilidad. • Acciones correctivas. • Manejo y retirada de productos no seguros. 	
Examen UA 08	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 08	30 minutos
Tiempo total de la unidad	7 horas
Examen final	1 hora
8 unidades	75 horas