

 HTS HOTEL  
TRAINING  
SCHOOL

*curso de*  
**SEGURIDAD**  
**ALIMENTARIA Y APPCC:**  
**PANADERÍAS Y**  
**PASTELERÍAS**

**57 HORAS**

duración



En este curso adquirirás los hábitos correctos, el conocimiento y las competencias necesarias para garantizar la seguridad alimentaria. Además, identificarás y modificarás los posibles peligros, malos hábitos y comportamientos inadecuados en la producción, proceso, venta y consumo de alimentos. Conocerás y cumplirás la normativa que regula el ámbito. Conocerás la implantación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). Sabrás cuál es su correcto seguimiento y su posterior verificación, utilizado en el sector de panaderías/pastelerías. Por último, conocerás las propiedades de los alimentos y las causas que provocan su modificación debido a su alteración o contaminación.

[www.hts-school.com](http://www.hts-school.com)

# OBJETIVOS

## generales

- Adquirir y conocer conceptos básicos sobre la seguridad alimentaria, además de sus repercusiones.
- Conocer los sistemas APPCC (Análisis de peligros y puntos de control críticos), los principios sobre los que se rige y las directrices a seguir para su aplicación.
- Conocer los diferentes peligros a los que se está expuesto en la manipulación de alimentos.
- Conocer la importancia de establecer puntos críticos y operativos para cumplir con las exigencias de la normativa.
- Establecer registros que reflejen el nivel de funcionamiento del sistema en los PCC, para cumplir los requisitos del plan de APPCC.
- Adquirir pautas para un considerado registro de las desviaciones y medidas correctoras.
- Conocer los factores que influyen sobre los alimentos. Así como el muestreo y la preparación de muestras para el análisis microbiológico.
- Conocer las normas de higiene en la manipulación de alimentos. Así como las específicas en panaderías y pastelerías.

## específicos

- Conocer las características, los miembros, las funciones, la misión y la visión de los equipos encargados del APPCC.
- Saber analizar los peligros, establecer puntos de control y adquirir medidas de control de los mismos.
- Conocer la importancia de saber identificar los distintos peligros a la hora de manipular alimentos.
- Identificar los Puntos Críticos de Control para prevenir o eliminar un peligro en la manipulación de alimentos.
- Medir el grado de eficacia con que opera el sistema en el PCC (análisis de tendencia).
- Determinar en qué momento el nivel de funcionamiento del sistema está provocando una pérdida de control en el PCC.
- Diseñar un Sistema de Vigilancia.
- Conocer los procedimientos a seguir frente a una desviación de un límite crítico, así como descubrir la necesidad de aplicar las medidas correctoras pertinentes.
- Conocer el procedimiento del Sistema de Verificación para confirmar que el sistema de APPCC funciona correctamente y de un modo eficaz.
- Conocer los distintos tipos de registro de documentación.
- Conocer las propiedades de los alimentos y las causas que provocan su modificación debido a la alteración o contaminación de los mismos.

# CONTENIDO

## 1 *la seguridad alimentaria*

- 1.1 Historia de la seguridad alimentaria.
- 1.2 Repercusiones de la seguridad alimentaria.
- 1.3 Sistema APPCC (Análisis de peligros y puntos de control críticos).

## 2 *etapas previas*

- 2.1 Equipo encargado de APPCC.
- 2.2 Descripción del producto e identificación del uso final.
- 2.3 Definición del diagrama de flujo.

## 3 *identificación de peligros, el análisis de peligros*

- 3.1 Posibles peligros.
- 3.2 Fuentes de información para el análisis de peligros.
- 3.3 Análisis de Peligros.
- 3.4 Medidas de Control.

## 4 *determinación de los puntos de control*

- 4.1 Puntos Críticos de Control (PCC)
- 4.2 Examen de los peligros identificados.
- 4.3 Identificación de Puntos Críticos de Control (PCC).
- 4.4 Parámetros de Vigilancia y Control de Puntos Críticos de Control (PCC).

## 5 *límites críticos*

- 5.1 Límites críticos.
- 5.2 Límites operativos.

## 6 *sistema de vigilancia*

- 6.1 La vigilancia.
- 6.2 Diseño de un sistema de vigilancia.

## 7 *medidas correctoras*

- 7.1 Establecimiento de medidas correctoras.
- 7.2 Procedimientos para adoptar medidas correctoras.

## 8 *sistema de verificación*

- 8.1 Verificación.
- 8.2 Descripción de las actividades de verificación.
- 8.3 Frecuencia y Registros de verificación.
- 8.4 Verificación oficial.

## 9 *sistema de documentación y registro*

- 9.1 Verificación.
- 9.2 Descripción de las actividades de verificación.
- 9.3 Frecuencia y Registros de verificación.
- 9.4 Verificación oficial.

## 10 *panaderías/pastelerías*

- 10.1 Prácticas correctas de higiene.
- 10.2 Prácticas de higiene en pastelerías y panaderías.
- 10.3 Características de los alimentos.

## 11 *análisis microbiológico en la seguridad alimentaria.*

- 11.1 Alteración de los alimentos.
- 11.2 Contaminación de los alimentos.
- 11.3 Contaminación Química y Física.
- 11.4 Contaminación Biológica.
- 11.5 Muestreo y preparación de muestras.
- 11.6 Esterilización.
- 11.7 Factores que influyen en el crecimiento de los microorganismos sobre los alimentos.