



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 prerequisitos 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 |
| Unidad 1: Gestión de la seguridad alimentaria. | |
| <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 |
| Unidad 2: Organización de la función de seguridad alimentaria. | |
| <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 |
| Unidad 3: Aplicación de los principios de gestión por procesos. | |
| <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 |
| Unidad 4: Planificación y realización de productos inocuos. | |
| <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 |
| Unidad 5: Manipulación de alimentos. | |
| <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 |

| | |
|---|-------------------|
| Unidad 6: Organización del entorno en la manipulación de alimentos. | |
| <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 |
| Unidad 7: Diseño e implementación de un plan APPCC. | |
| <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 |
| Unidad 8: Implantación de un sistema de seguridad alimentaria. | |
| <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 |