

Curso Superior de Gestión de Seguridad Alimentaria en la Empresa. Sistema APPCC

Modalidad: Online

Duración: 120 horas

Objetivos:

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. 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. Con el curso se pretende formar en el ámbito de los sistemas de análisis de peligros y puntos de control críticos, para así evitar tomar alimentos contaminados e implantar el sistema de autocontrol APPCC en las empresas.

Contenidos:

MÓDULO 1. GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA EMPRESA. SISTEMA APPCC 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 R.D. 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. 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 6. 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 7. 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 8. PLANES GENERALES DE HIGIENE EN LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS

Introducción

Diseño de planes generales de higiene

UNIDAD DIDÁCTICA 9. 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 10. 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 11. 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 12. 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 13. 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 14. 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

